

Pastakissen

auf einem roten Soßenspiegel. Gefüllt mit Jackfruit, wobei diese noch Hilfe von Kichererbse, Zwiebel, Knoblauch und reichlich Gewürzen bekam. Kam so auch nur zustande, weil noch Nudelteig von den Tortellini übrig war.

Der Name ist der Form geschuldet, erinnert irgendwie an mein Kopfkissen am frühen Morgen.

Gepimpt und garniert wurde dann auf dem Teller mit geraspelter grüner Gurke, Knoblauch und Sriracha Chilisauce extra scharf. Sehr lecker.

Zutaten ohne Mengenangaben

selbstgemachter Nudelteig, evtl. eigenes Rezept

Grüne Jackfruit in Salzlake, Konserve

Kichererbsen, Konserve

Zwiebel

Knoblauch

Gochujang rote Pfefferpaste, optional

Sojasoße

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

neutrales Öl

Optional: rote Soße, grüne Gurke, Sriracha Chilisauce extra scharf

<https://delvegan.food.blog/2024/01/26/pastakissen/>

Zubereitung

Jackfruit gut abspülen und abtrocknen. In einer geeigneten Pfanne auf kleiner Flamme erhitzen. Ab und zu wenden und dabei schon versuchen nach pulled Art, mit zwei Gabeln auseinander ziehen.

Die Kichererbsen abgießen, dabei die Flüssigkeit (Aquafaba) auffangen. Gut abspülen und mit den Zwiebeln, Knoblauch, Salz und Pfefferpaste in die Pfanne geben. Die Hitze erhöhen und unter Rühren scharf anbraten. Sojasoße und ein wenig Aquafaba zugießen. Vermischen und zugedeckt ca. 10 Min. auf kleiner Flamme garen.

Nach Geschmack, womit auch immer würzen und erkalten lassen. Nicht zu fein pürieren, die Konsistenz sollte aber jeder für sich entscheiden.

Den Nudelteig in breite Streifen ausrollen. Ich nehme meine analoge

Nudelmaschine bis Stufe 5. Mittig eine Wurst der Füllung darauf geben. Von der breiten Seite umklappen und womit auch immer verschließen. In kleinere Portionieren teilen und zum trockenen Beiseitelegen. Nur ein Vorschlag könnt auch rechtsprechend wie gewohnt eure Pasta füllen.

Die gefüllten Nudeln in reichlich Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dauert bei mir so 2 – 3 Min. auf einem Soßenspiegel anrichten und wer mag, mit geraspelter grüner Gurke, Knoblauch und Sriracha Chilisauce extra scharf garnieren.