

Tofubrösel in Mascarpone Sahnesoße
mit gebratenen Champignons auf Tagliatelle. Lag so ähnlich vor Jahren schon einmal auf dem Teller. Sind zwar nur kleine Veränderungen in der Zutatenliste, aber Rezepte entwickeln sich ja auch weiter.

Zutaten für 2 Personen

200 g Tagliatelle

200 g fester Tofu

100 g braune Champignons, evtl mehr

1 Zwiebel, fein gewürfelt

200 g Soja Cuisine, oder ähnlich

1 Becher Creme wie Mascarpone

gehackte frische Kräuter, Art und Menge nach Geschmack

Gewürzmischung nach eigenem Geschmack

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

neutrales Öl

Smokey Sriracha ChilisaUCE

Sojasoße

Agavendicksaft

Mehl

<https://delvegan.food.blog/2024/04/24/tofubrosel-in-mascarpone-sahnesose/>

Zubereitung

Den Tofu auspressen und mit den Händen zerbröseln. In eine passende Schüssel geben und kräftig würzen. Dabei auch ein guten Spritzer Smokey Sriracha ChilisaUCE untermischen. Evtl. einen Tag vorher zubereiten.

Öl in einer passenden Pfanne erhitzen und die Brösel scharf anbraten. Zwiebel zugeben und weiter braten, bis diese glasig erscheinen. In einen Topf umfüllen. Die Kräuter, Sahne und Creme wie Mascarpone zugeben. Unter Rühren aufkochen, bis die Mascarpone Creme sich aufgelöst hat. Abschmecken und nach Geschmack nach würzen. Zugedeckt nur noch warm halten.

Jetzt auch schon mal die Pasta in reichlich Salzwasser aufsetzen. Die Pilze je nach Größe halbieren oder vierteln. In der gleichen Pfanne scharf anbraten. Mit ein wenig Mehl bestäuben und unter Rühren kurz anschwitzen. Mit Sojasoße und Agavendicksaft pimpen.

Nudeln abgießen und alles zusammen auf flachen Tellern anrichten. Dabei die Pilze ohne das Öl als Topping obenauf setzen.