# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2024 ▪
# Leibgericht mit Mario Kotaska

**Rick Brockmeyer**

## Selbstgemachte Tagliatelle und Zucchini-Nudeln mit Avocado-Zitronen-Sauce, karamellisiertem Räuchertofu und Cherrytomaten

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tagliatelle:**
3 Eier
300 g Mehl, Type 00
100 g Semola
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Das Mehl mit Semola, Eier und Olivenöl zu einem Teig kneten. Dann in Frischhaltefolie einpacken und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Wasser aufsetzen und stark salzen. Pastateig dünn ausrollen und in Tagliatelle schneiden. 2-3 Minuten in stark kochendem Wasser al dente garen. Pasta abgießen und ein Glas Nudelwasser für die Sauce zurückhalten.

**Für die Zoodles:**
1 Zucchini

Zucchini waschen, Enden entfernen und mit dem Spiralschneider in Zoodles schneiden. Mit der fertigen Pasta im Topf vermengen.

**Für den Räuchertofu:**
200 g festen Räuchertofu
½ rote Chilischote
2 EL Sojasauce
1 TL Chilipulver
4 EL feiner brauner Zucker
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Räuchertofu in mundgerechte Würfel schneiden. In Sojasauce, gehackte Chilis und etwas Öl einlegen. 15 Minuten ziehen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Tofu darin goldbraun braten. Braunen Zucker darüber geben und karamellisieren lassen.

**Für die Avocado-Zitronen-Sauce:**
1 Avocado
2 Schalotten
1 Zitrone, Saft
5 Zweige Basilikum
2 EL Olivenöl
1 TL weißer Pfeffer
Salz, aus der Mühle

Avocado schälen und entsteinen. Schalotte abziehen. Beides zusammen mit Basilikum, Olivenöl und dem Saft der Zitrone in einen Multizerkleinerer geben und aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz Nudelwasser unter die Sauce rühren.

**Für die Garnitur:**
10 Cherrytomaten
½ Zitrone, davon Zesten
30 g Parmesan
2 Zweige Basilikum

Parmesan reiben. Basilikumblätter abziehen. Zitronenzesten abreißen. Alles zusammen in einem Multizerkleinerer geben und kurz aufmixen, sodass der Parmesan die Farbe des Basilikums annimmt. Tomaten halbieren. Beides zur Garnitur der Teller nutzen.

Pasta mit Sauce vermengen und bei leichter Hitze rühren bis alle Nudeln mit Sauce ummantelt sind. Auf Tellern anrichten und garnieren.