



Gebackene Pfifferling-Nudelnester

⌚ Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 25 minutes
Total time: 45 minutes

👤 Portions: 4

Zutaten für 3-4 Portionen (12 Stück)

- 200 g vegane Tagliatelle
- Salz
- 180 g Pfifferlinge (nach Putzen 150 g tatsächlich verwendet)
- 80 g Zwiebeln
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 60-80 g Räuchertofu
- Eine Handvoll frische Petersilie
- 1-2 EL Pflanzenöl + etwas Öl zum Fetten der Muffinformen
- 400 g Seidentofu
- 2 EL Speisestärke (oder 3-4 EL Kichererbsenmehl)
- 15 g Hefeflocken
- Optional: 1 gehäufter TL cashewmus
- 1 kl. TL Kurkuma
- 1 TL Paprikapulver
- Pfeffer
- Optional: 1-2 TL geröstete Sesamkörner und etwas Chiliflocken zum Bestreuen
- Tipp: Dazu passt ein Rucola-Salat ganz besonders gut

Außerdem: Ein Muffinblech mit 12 Muffinvertiefungen

Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit + Pasta-Kochzeit + 25 Minuten Backzeit)

1. Einen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin nach Packungsanleitung "al dente" kochen. Wasser abgießen und die Pasta kurz mit Wasser durchspülen, damit die Nudeln nicht so aneinander kleben.
2. Pfifferlinge gut waschen, damit sie frei von Erde und Sand sind. Die Stiele bei Bedarf kürzen, schlechte Stellen wegschneiden und Pfifferlinge trocken tupfen. Große Pfifferlinge halbieren bzw. etwas klein schneiden.
3. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Räuchertofu ebenfalls fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
4. 1-2 EL Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel kurz glasig andünsten. Räuchertofu dazu geben und rund 2-3 Minuten braten, bis er intensiv duftet. Dann die geputzten Pfifferlinge dazu geben, gut durchrühren und alle Zutaten zusammen nochmals 2-3 Minuten anbraten. Die Pilze leicht salzen und pfeffern.
5. Seidentofu mit Speisestärke, 15 g Hefeflocken, optional 1 TL Cashewmus, ein wenig Kurkuma sowie 1 TL Paprikapulver, etwas Salz und Pfeffer cremig mixen. Den cremigen Seidentofu mit den gebratenen Pfifferlingen vermischen und reichlich gehackte Petersilie untermengen.
6. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs mit Öl einpinseln/fetten.
7. Die gekochten Tagliatelle kreisförmig in die Muffinformen legen. Dabei darauf achten, in der Mitte etwas Platz für die Füllung zu lassen.
8. Nun die Pilz-Seidentofu-Masse mittig in die Nudelnester gießen, bis die Förmchen gefüllt sind. Lasse die Flüssigkeit in die Nudeln einsickern und helfe eventuell mit einem Löffel etwas nach. Dann nochmals Tofucreme dazu geben, bis die Nudelnester hoch aufgefüllt sind, wie auf dem nachstehenden Foto zu sehen.
9. Tagliatelle-Nester im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft rund 25 Minuten backen, bis sie an der Oberfläche schön goldbraun sind.
10. Nudelnester aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen (eventuell ein kleines Messer zu Hilfe nehmen) und genießen. Sie schmecken heiß wie kalt. Dazu passt Salat ganz wunderbar. Wenn du magst, kannst du die Nudelnester auch noch mit geröstetem Sesam und etwas Chiliflocken bestreuen. Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die Füllung natürlich variieren und z.B. Champignons statt Pfifferlinge verwenden oder du ersetzt die Pilze komplett durch leicht angebratenes Gemüse. Ganz wie du magst.

Die Nudelnester sind innen cremig-weich, aber außen so fest, dass man sie auch perfekt für unterwegs mitnehmen kann. Sie sind auch optimal für ein kaltes Büffet oder zum Mitbringen auf Partys und Gartenfeste.