KÜCHEN-HANSEN
KH Die Marke des Nordens! KH

AEG-Dampfgarer Rezepte

AEG
perfekt in form und funktion

Rezept für 4 Personen

Schwarzwurzeln à la Tagliatelle mit Kastanien-Carbonara

In dieser vegetarischen Pasta ersetzt Räuchertofu den Speck und harmoniert herrlich mit der Schwarzwurzel.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. Schwarzwurzeln mit einer Bürste schrubben und schälen. Das Schälen funktioniert am besten, wenn das Waschbecken komplett mit kaltem Wasser und einem kräftigen Schuss Essig gefüllt ist und mit einem Sparschäler direkt im Wasser gearbeitet wird. Frühlingslauch in Ringe, Räuchertofu in streichholzgroße Stifte schneiden. Esskastanien grob hacken. Knoblauch fein hacken, Parmesankäse reiben.

2. Die geschälten Schwarzwurzeln mit einem Sparschäler in lange Streifen hobeln. Diese Streifen sehen aus wie Tagliatelle und werden mit der halben Menge des Nussöls, Weißwein, Salz und Pfeffer mariniert.

3. Die „Tagliatelle" auf ein tiefes Backblech geben und auf der Einschubebene 2 im Programm „VITAL-Dampf" bei 99 °C für 15 Minuten al dente garen.

4. Für die Carbonara-Sauce den Frühlingslauch im restlichen Nussöl kurz anschwitzen. Esskastanien und Räuchertofu zufügen; mit Sahne aufgießen, Knoblauch und Kräuter beigeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz aufkochen und vom Herd ziehen.

Anrichten
Gedämpfte Schwarzwurzeln wie ein Nudelgericht drapieren, mit herzhafter Kastanien-Carbonara umgießen und mit dem Parmesan bestreuen.

Zutaten:

600 g Schwarzwurzeln
50 ml Weißwein
30 ml Walnuss- oder Haselnussöl
200 ml Sahne
100 g Esskastanien, gekocht und geschält
½ Knoblauchzehe
2 untere Hälften Frühlingslauch (weiß und hellgrün)
100 g Räuchertofu
Salz, Pfeffer, Kräuter
100 ml Weißweinessig für das Schälwasser
100 g Parmesankäse

Informationen:

Schwierigkeit: mittel
Zeit: 15 Minuten
Temperatur: 99 °C
Programm: VITAL-Dampf
Einschubhöhe: 2 (mittel)

Filiale
24963 Tarp
Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen
25821 Bredstedt
Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89