

Rezept

Tagliatelle mit Tofu alla puttanesca

Ein Rezept von Tagliatelle mit Tofu alla puttanesca, am 25.04.2024

Zutaten

2	Zwiebeln	2	Knoblauchzehen
3	große Tomaten (ca. 350 g)	200 g	fester Tofu
250 g	Tagliatelle	3 EL	Olivenöl
2 TL	Zucker	1 TL	Oregano
100 ml	Gemüsebrühe	20 Blatt	Basilikum
35 g	eingelegte Kapern	50 g	schwarze Olivenringe
	Salz		Pfeffer
	etwas Parmesan am Stück		

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 770 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Tomaten waschen und würfeln, dabei den Stielansatz entfernen. Den Tofu würfeln. Tagliatelle nach Packungsanleitung gar kochen.
2. Inzwischen den Tofu mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten goldbraun braten. Zwiebeln hinzufügen und unter Rühren weiterbraten. Zucker, Knoblauch und Oregano hinzufügen und kurz ankaramellisieren. Einen weiteren EL Olivenöl und die Tomaten zufügen und 3 Min. braten. Die Brühe dazugießen und kochen lassen, bis die Sauce sämig eingedickt ist.
3. 10 Basilikumblätter in Streifen schneiden. Die Kapern grob hacken. Beides mit den Oliven unter die Sauce rühren, 1 EL Kapernwasser hinzufügen. Salzen und pfeffern. Die Sauce mit den Tagliatelle vermischen. Auf die Teller verteilen, Parmesan darüberreiben und mit dem restlichen Basilikum garnieren.