

Rezept

# Tagliatelle mit Tofu alla puttanesca

Ein Rezept von Tagliatelle mit Tofu alla puttanesca, am 24.09.2023

## 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.