

Selbst gemachte Fettuccine mit Paprikasoße und Kräuterseitlingen

Zutaten für die Soße (für 3 Personen):

- 3 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 4 Zehen Knoblauch
- 50 g Cashewkerne
- 200 g Kräuterseitlinge
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1,5 TL Salz
- Pfeffer
- 0,5 Zitrone
- 1 TL Chiliflocken
- 90 g getrocknete Tomaten
- Hefeflocken
- 350 ml Sojamilch
- 50 ml Nudelwasser
- etwas geräuchertes Paprikapulver
- 0,5 Bund Basilikum
- 2 EL Butter

Die Cashewkerne 2 Stunden vor der Zubereitung in eine Schüssel mit heißem Wasser legen.

Den Ofen auf 180-200 Grad vorheizen. Paprika, Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob schneiden. Alles auf einem Blech verteilen, Olivenöl darüber geben und 20 Minuten im Ofen "räuchern".

Die Kräuterseitlinge in etwa 8 bis 10 mm dicke Scheiben schneiden und auf beiden Seiten ein Schachbrettmuster einritzen, damit die Gewürze besser aufgenommen werden. Paprikapulver, Salz, Knoblauchpulver und Pfeffer miteinander vermengen, auf die Pilzen streuen und beiseitestellen.

Sobald die Paprika oben eine leichte Schwärze bekommen, aus dem Ofen nehmen und in einen Mixer geben. Die Zitrone auspressen. Zitronensaft, Chiliflocken, getrockneten Tomaten, Hefeflocken, abgossenen Cashews, Sojadrink und Nudelwasser in einen Mixer geben und alles auf höchster Stufe mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Bei Bedarf etwas Sojamilch hinzufügen. Mit geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken, danach in eine Pfanne geben und auf niedriger Stufe erwärmen.

Basilikum klein schneiden und zur Seite stellen.

Eine weitere Pfanne mit Butter bestreichen und die Pilze in der heißen Pfanne auf jeder Seite 2-3 Minuten scharf anbraten.

Nudeln abgießen und zur Soße geben. Eine Teil des Basilikums unterrühren. Nudeln auf Teller geben und die Pilze als Topping daraufsetzen. Mit Basilikum garnieren und servieren.

Zutaten für die Nudeln:

- 100 g Weizenmehl
- 100 g Hartweizengrieß
- 1 TL Salzwasser
- 100 ml Wasser

- 1,5 EL Olivenöl
- Salz

Mehl, Hartweizengrieß und Salz in einer Schüssel vermischen und eine Mulde in die Mitte drücken. Olivenöl und Wasser nach und nach dazugeben und gleichzeitig mit einer Gabel verrühren. Mit der Hand oder einem Handmixer zu einem glatten weichen Teig kneten (gegebenenfalls mehr Mehl oder Wasser dazugeben). Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 15–30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Die Oberfläche noch einmal mit Mehl bestreuen, damit nichts zusammenklebt und locker zu einer Rolle einschlagen. Mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und vorsichtig mehrere Bündel bilden (Nudelnester). So auch mit der zweiten Teighälfte verfahren. Die Nudeln in kochendem Salzwasser 3-5 Minuten al dente kochen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 07.01.2023

Koch/Köchin: Alica Mohr

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen