



## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

### Pastafüllung Aubergine Räuchertofu für etwa 500g rohen Nudelteig

Als ich das Rezept zum ersten Mal getippt habe, schlug der Fehlerteufel zu. Die Überschrift hieß „Pastafüllung Aubergine Rächertofu“. ☺

Das passt eigentlich so gut, dass ich den Fehler fast nicht korrigiert hätte. Das Originalrezept war mit Speck. Und es war so eine Nette Vorstellung wie der Tofu Rache für die armen Schweine nimmt. Aber solche Fantasien haben vielleicht nur Veganer. Zurück zum eigentlichen Rezept.

Man rechnet etwa 300g – 350g Füllung für 500g rohen, frisch gemachten Pastateig. Gefüllt und gekocht ergibt das 6 – 8 Portionen Pasta, je nachdem ob man es als Vor- oder Hauptspeise plant und wie üppig die Soße dazu ist.



Diese Pastafüllung schmeckt auch für sich alleine sehr gut und eignet sich als Brotaufstrich oder Dip. Ruhig also mal bei einem der nächsten Party Buffets unterschmuggeln. Wer den würzigen „Rauchgeschmack“ mag und noch verstärken möchte, könnte vier verschiedene Dinge tun:

- die Aubergine auf dem Grill garen.
- geräucherten Knoblauch als Würzmittel einsetzen. Gibt es im Gewürze-Fachhandel.
- Räuchersalz verwenden.
- Flüssiges Rauch-Aroma verwenden. Das kriegt man auch in Grill Bedarf Shops oder im veganen Fachhandel.

Ich mag's gerne rauchig und habe daher sowohl geräucherten Knoblauch als auch Raucharoma immer zu Hause. Die Füllung wird dadurch „fleischiger“, „schinkenartiger“ im Geschmack. Was ja nicht jeder möchte. Wer will, aber gerne ausprobieren.

Die Füllung funktioniert genausogut mit Zucchini oder anderem Gemüse vom Grill.

#### Zutaten

1 dicke Aubergine, ca 200g  
1 Kleine Zwiebel  
200g Räuchertofu  
Salz, Pfeffer  
Frischer Thymian oder Majoran





## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

1. Die Aubergine ein, zweimal einpiksen, damit sie nicht platzt. Und dann idealerweise auf dem Grill oder der Gasflamme direkt garen. Sie „verbrennt von außen und wird innen weich. Man muss dann vorsichtig die Haut abziehen und das Innere pürieren.
2. Die Zwiebel fein hacken und dann in Öl ganz langsam bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten. Das dauert gut 15 bis 20 Minuten. Dadurch erhöht man den würzigen Geschmack.
3. Den Räuchertofu ganz fein hacken/zerkleinern oder über eine Reibe reiben. Zu der Zwiebel dazu geben und mit anrösten.
4. Die frischen Kräuter entstielen und hacken und ebenfalls zugeben.
5. Die pürierte Aubergine untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

