

## Schwarzwurzeln à la Tagliatelle mit Kastanien-Carbonara

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Personen
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	60 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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. 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. Die „Tagliatelle“ in einen gelochten Garbehälter geben und bei 100°C 15 Minuten al dente garen. Für die Carbonara-Sauce den Frühlingslauch im restlichen Nussöl kurz anschwitzen. Esskastanien und Räuchertofu zufügen; mit Sahne aufgießen, Knoblauch und Kräuter begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurzaufkochen und vom Herd ziehen.

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