



## Pasta mit Maitake, Mitsuba und Oliven

### Für den Nudelteig:

- 50 g Mehl
- 50 g Hartweizengrieß (fein)
- 50 g Wasser
- Kurkuma
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL Salz

Zubereitung: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und in Folie eingewickelt 30 Minuten ruhen lassen.

### Füllung für die Tortellini:

- 50 g veganer Frischkäse
- 1 Schalotte
- 50 g Maitake-Pilze
- 2 EL Hefeflocken
- 1/2 TL gehackter frischer Mitsuba
- 1/3 TL Maisstärke
- 1 TL glutenfreie Brösel
- 1/2 Begonie, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch

Zubereitung: Pilze mit etwas Schalotte anrösten, restliche Zutaten hinzufügen und mit Gewürzen abschmecken.

### Mitsuba-Öl:

- 50 ml Öl
- 1 Handvoll Mitsuba, mit etwas Salz im Mixbecher für ca. 2-3 Minuten mixen, damit das Öl etwas Temperatur bekommt und das Aroma sich gut aus dem Mitsuba lösen kann.

5-6 entkernte schwarze Oliven

### Pilzschaum:

- 1 Schalotte
- 50 ml Sahne
- 10 ml Vermouth
- 100 ml Gemüsebrühe
- Pilzabschnitte

Zubereitung: Schalotten und Pilzabschnitte mit etwas Olivenöl dünsten, Vermouth hinzufügen und trocken einkochen lassen. Restliche Zutaten hinzufügen, aufkochen und fein mit dem Stabmixer aufschäumen.

### Deko:

- Maitake-Pilze lauwarm mariniert
- Mitsuba-Stiele in Öl geschwenkt
- Roter Maitake
-