



1 Pckg.

Taifun Räuchertofu

- 1/2 Chilischote
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2-3 EL Olivenöl
- 50 ml Weißwein
- 350 ml Sojasahne
- etwas Salz
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- etwas Oregano, getrocknet
- 1/2 TL Zitronensaft
- 2-3 eingelegte getrocknete Tomaten
- 50 g Erbsen
- etwas Muskatnuss
- etwas Gemüsebrühe, gekörnt
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1/2 Zucchini
- 250 g Spaghetti



1. Räuchertofu in dünne Streifen schneiden. In Olivenöl knusprig anbraten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
2. Chilischote in feine Streifen schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und alles in Öl anrösten. Mit Weißwein ablöschen, 2 min einkochen lassen.
3. Das Gemüse mit Sojasahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Oregano und Zitronensaft verfeinern.
4. Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Soße kurz aufkochen lassen, Erbsen, Tomaten und Tofu darin kurz köcheln lassen. Optional mit Muskatnuss und Gemüsebrühe abschmecken.
5. Petersilie hacken, Zucchini in Streifen hobeln und beides in die Soße geben.
6. Spaghetti kochen. 50-100 ml vom Nudelwasser in die Soße einrühren, damit die Masse schön cremig wird. Nudeln anrichten und Soße darüber geben.

VEGGIENARA

RÄUCHERTOFU



Zu dem Gericht passen sehr gut in Margarine geröstete Salbeiblätter!