


Veggie-Tasche mit Räuchertofu

Die Brote aufbacken und auskühlen lassen. Das Weißkraut in feine Streifen schneiden und mit Salz und Zucker ca. 5 min lang in einer Schale durchkneten. Zum Abschluss etwas Öl darüber geben. Tomaten in 5 mm und Salatgurke in 2 mm dicke Scheiben schneiden und beides mit Salz und Pfeffer würzen. Salat und Zwiebeln in Streifen schneiden.

Räuchertofu mit einem Hobel in feine Scheiben raspeln und von allen Seiten in Öl knusprig braten. Die Fladenbrothälfte vorsichtig einschneiden, so dass eine Tasche entsteht. Etwas Barbecuesoße einfüllen. Mit Salat-, Zwiebel- und Weißkrautstreifen sowie mit den Gurken- und Tomatenscheiben befüllen.

Zum Schluss das Räuchertofugeschnetzelte einfüllen und mit der restlichen Barbecuesoße bedecken. Je nach Schärfewunsch mit Chiliflocken bestreuen. Direkt servieren.

Tipp: Statt Barbecuesoße können nach Belieben auch andere Soßen/Dips verwendet werden.



für 4 Portionen

400 g	Räuchertofu
4	Pitataschen (oder 2 Fladenbrote)
1/4	Weißkraut
1	Prise Salz
1	Prise Zucker
etwas	Pflanzenöl
2	Tomaten
1/4	Salatgurke
1 Prise	schwarzer Pfeffer
1/4 Kopf	Blattsalat (Eisberg, grüner Eichblatt oder Batavia)
1/2	Zwiebel
2-3 EL	Bratöl
160 ml	vegane Barbecuesoße
1 TL	Chiliflocken