

TOFU BOLOGNESE VEGAN

DER ITALIENISCHE KLASSIKER SCHMECKT
GENAUSO GUT OHNE FLEISCH

ZUTATEN

- 250g Tofu natur
- 0.5l passierte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 1 Rüebli geraffelt
- 1 Sellerie
- Tomatenpüree
- italienische Kräuter, Salz, Pfeffer
- Bratöl



50
MINUTEN



2
PERSONEN

ZUBEREITUNG

1. Tofu zwischen zwei Küchentüchern auspressen, komplett zerbröseln und in ausreichend Bratöl heiss anbraten.
2. Gemüse zugeben, dünsten.
3. Salz, Pfeffer, Kräuter, Tomatenpüree und passierte Tomaten zugeben. Sauce ca. eine Stunde köcheln lassen.
4. Sauce mit der Pasta vermischen und servieren.

KATRIN'S TIPP

Eignet sich auch ideal für vegetarische Lasagne.

