



Aufstrich "à la Ei"

Zutaten:

- 300 g Naturtofu
- 1 Zwiebel - kleingeschnitten
- etw. vegane Butter oder Olivenöl
- 150 g veganer Frischkäse
- 1 TL Kala Namak (= schwarzes Salz)
- 2 TL Kurkuma
- etw. Flüssigkeit (ca. 10 ml) aus einem Glas Essiggurken
- Schnittlauch nach Belieben

Ich verwende hier:



Zubereitung:

1. Zwiebel in etw. veganer Butter oder Olivenöl glasig anschwitzen
2. Tofu mit den Fingern grob zerbröseln - in eine Schüssel geben
3. Zwiebel und die restlichen Zutaten dazugeben und mit einem Stab- oder Standmixer zu einer cremigen Masse pürieren
4. Zum Schluss nach Belieben geschnittenen Schnittlauch untermengen und am bestem im Kühlschrank 2-3 Stunden ziehen lassen