



Rauchiger Streichtofu

Zutaten:

- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 100 g Champignons, klein geschnitten
- etw. vegane Butter
- 250 g Kidneybohnen
- etw. Kidneybohnenwasser
- 200 g Räuchertofu
- 2 EL Sojasauce
- Thymian u. Majoran nach Belieben
- Salz, Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung:

1. Fett in einer Pfanne zerlassen - Zwiebel, Knoblauch, Champignon und Kidneybohnen stark anbraten.
2. Gemeinsam mit den restlichen Zutaten im Standmixer oder mit einem Stabmixer grob pürieren.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Im Kühlschrank mind. 1 Stunde durchziehen lassen.