

Bolognesesauce

von Iris Berger

1/2 Pk (250g) Tofu
1 Glas (660g) Tomaten
5 EL Olivenöl
2 TL Paprika
1/2 TL Pfeffer
1 TL Kräutersalz
2 EL Essig
2 Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
1 TL Oregano

- Tofu zerbröseln, mit Paprika, Pfeffer und Kräutersalz würzen.
- In Olivenöl goldbraun anbraten.
- Währenddessen die Zwiebeln schälen, in Halbringe schneiden und dazugeben.
- Braten, bis der Tofu knusprig und die Zwiebeln glasig sind.
- Währenddessen den Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden.
- Knoblauch, Essig und Tomaten dazugeben.
- Tomaten in der Pfanne leicht zerdrücken.
- 5 min köcheln lassen.
- Oregano dazugeben.



Paßt zu: Spaghetti und Lasagne (lasagne/).