

## Räuchertofuzwiebelaufstrich

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1/2 Pk (125g) Räuchertofu  
1 Zwiebel  
1-2 EL Margarine  
2 EL Senf  
3 EL Sojamilch  
1 Pr Salz

- Räuchertofu in halbzentimetergroße Würfel schneiden.
- In Margarine und Salz knusprig anbraten, aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebel schälen, klein würfeln, glasig dünsten.
- Zum Räuchertofu geben, mit den restlichen Zutaten vermischen, abkühlen lassen.

**Variante:** Tofu nicht würfeln, sondern mit der Gabel zerdrücken.