

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.