Tofu-Aufstrich

Der Tofu-Aufstrich kommt auch bei Fleischessern sehr gut an und dieses Rezept macht sich immer gut.

Verfasser: JOYA

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Foto: JOYA

Zutaten

5 Stk.	Tomaten (eingelegte und getrocknete)
150 g	Joya Tofu Natur (kleine Stücke)
1 Stk.	Knoblauchzehe (gehackt)
8 Stk.	Oliven (schwarze und gehackt)
3 EL	Olivenöl
1 TL	Sojasauce
1 TL	Balsamicoessig
3 EL	Basilikum (geschnitten)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für "Vive la Provence" (vegan genießen auf südfranzösisch) getrocknete Tomaten abtropfen lassen und klein würfeln. Im Cutter oder mit dem Mixstab getrocknete Tomaten, Tofu, Knoblauch, Oliven, Olivenöl, Sojasauce und Balsamicoessig zu einer glatten Creme pürieren.

2. Aufstrich mit Salz und Pfefferwürzen. Basilikum dazugeben und kurz cuttern.

Tipp

Der Tofu-Aufstrich schmeckt wunderbar auf frischem Brot.