

# Veganer-Erbseneintopf

Dieses Erbseneintopf-Rezept ist auch für Veganer geeignet. Der köstliche Eintopf schmeckt auch ohne Fleisch hervorragend.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 10,0 h

**Gesamtzeit:** 11,3 h



## Zutaten

150 g	Erbsen (getrocknet)
0.5 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 EL	Rapsöl
800 ml	Gemüsebrühe
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Stk.	Möhre
1 Stk.	Pastinake
0.5 Stk.	Porree
200 g	Erdäpfel
0.5 TL	Majoran (getrocknet)
1 Prise	Muskatnuss
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
100 g	Räuchertofu

## Zubereitung

1. Für den **veganen Erbseneintopf** über Nacht in Wasser einweichen.
2. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken. Das Öl in einem großen Kochtopf erhitzen und die

Zwiebeln andünsten. Die Gemüsebrühe, Erbsen und Lorbeerblatt hinzugeben und bei geringer Hitze zirka 40 Minuten köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit die Erdäpfeln, Pastinake und Möhre schälen und in kleine Würfel scheiden. Den Porree in Ringe schneiden.
4. Das Gemüse und Gewürze zum Eintopf geben und weitere 20 Minuten garen. In den letzten 5 Minuten den gewürfelten Räuchertofu dazu geben.

## **Tipp**

Je nachdem welche Konsistenz für den Erbseneintopf gewünscht wird, einfach mit der Gemüsebrühe variieren. Frisches Brot zum Eintopf reichen.