# Zwiebel-Räuchertofu-Aufstrich

Mit dem Zwiebel-Räuchertofu-Aufstrich wird die Brotzeit ein Genuss und dieses Rezept ist kinderleicht zuzubereiten.

**Verfasser:** JOYA

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min

Foto: JOYA

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 200 g | Joya Tofu (geräuchert) |
| 2 EL | Öl |
| 1 Stk. | Zwiebel (fein gehackt) |
| 2 TL | Tomatenmark |
| 2 EL | Sojasauce |
| 1 TL | Paprikapulver (edelsüß) |
| 1 Stk. | Essiggurke (fein gehackt) |
| 2 TL | Balsamicoessig |
| 0.5 TL | Oregano |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Räuchertofu trocken tupfen, in sehr kleine Würfel schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin zuerst glasig dünsten, dann goldgelb braten.

2. Tomatenmark und Sojasoße untermischen, erhitzen, bis die Sojasoße verdampft ist. Paprikapulver untermischen, Pfanne gleich vom Herd nehmen.

3. Mit dem Multi-Zerkleinerer den Räuchertofu, gebratene Zwiebeln, Essiggurken, Balsamicoessig und Oregano rasch zu einem Aufstrich verarbeiten, mit Salz und Pfeffer

würzen.

## Tipp

Den Zwiebel-Räuchertofu-Aufstrich zu einem heißen Baguette reichen.