Vegane Berghütten-Pfanne

Bei diesem Vegane Berghütten-Pfanne-Rezept treffen wenige gut kombinierte Komponenten auf Röstaromen, Cremigkeit, Frische und kräftige Würze. Die Reihenfolge macht hier den Unterschied: Erst die Zutaten mit längerer Garzeit, dann empfindlichere Komponenten und Sauce ganz zum Schluss. So bleibt alles saftig und bekommt trotzdem Röstaromen. Für 4–6 Personen ist das ein verlässliches Hauptgericht mit klaren Aromen und überschaubarem Aufwand. Die Gesamtzeit liegt bei etwa 35 Minuten; vieles davon läuft nebenbei. Wer das Gericht vorbereiten möchte, kann Gemüse, Sauce und weitere Komponenten bereits vorab bereitstellen. Die eigentliche Garphase bleibt dann kurz und kontrollierbar, was besonders bei mehreren Portionen hilft.

4–6 Portionen | 35 Min. | 13 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 1,2 kg festkochende Kartoffeln
- 400 g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 300 g Räuchertofu
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Öl

Zubereitung

01 Kartoffeln vorkochen und würfeln.

02 Alles kräftig anbraten, würzen, dabei kräftige Röstaromen entstehen lassen.

03 Vor dem Servieren noch einmal abschmecken und Konsistenz beziehungsweise Würzung bei Bedarf fein anpassen.

04 Direkt servieren oder bis zum Servieren passend warm beziehungsweise kühl halten.