

Pilzrahm-Pfanne mit Räuchertofu



► Beschreibung

Cremige Pilzpfanne mit feinem Rauchgeschmack vom Tofu.

► Zutaten

- 500 g Champignons oder Herbstpilze
- 200 g Räuchertofu
- 150 ml Sojarahm (oder Hafersahne)
- 1 Zwiebel (mild, optional)
- 1 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Petersilie

► Zubereitung

1. Pilze putzen, in Scheiben schneiden.
2. Räuchertofu würfeln, in Öl anbraten.
3. Pilze (und optional Zwiebel) dazugeben, 8 Min. braten.
4. Mit Sojarahm ablöschen, würzen, kurz köcheln.
5. Mit Petersilie bestreuen.

► Zusatzinfos

Klassisches Herbstgericht, low carb, sättigend und gut zum Aufwärmen.

Erstellt mit der ZUTATO-App

