



Vegane Tofu-Bolognese mit Strozzapreti

Aromatischer Tofu, frisches Gemüse und eine würzige Tomatensauce verschmelzen zu einer herzhaften Bolognese, die unsere Strozzapreti auf köstliche und pflanzliche Weise begleitet.

Zutaten

4 Portionen

150 g Karotten
150 g Sellerieknolle
1 kleine Zwiebel
30 g Byodo Brat-Olive Mediterran
Byodo Bio-Meersalz
200 g Räuchertofu
200 g Tofu, natur
100 g Byodo Tomatenmark
1 TL Paprikapulver, geräuchert
1 TL Rosmarin, getrocknet
1 TL Oregano, getrocknet
Pfeffer
100 ml Rotwein
40 ml Sojasauce
500 g Tomaten, passiert
500 g Byodo Strozzapreti

Zubereitung

Das Gemüse waschen, bei Bedarf schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Mit der Brat-Olive und einer Prise Salz in einer großen Pfanne bei niedriger Temperatur ca. 15 Minuten anbraten, bis es weich und aromatisch ist.

Räuchertofu und Tofu natur mit den Fingern fein zerbröseln und zum Gemüse geben. Alles zusammen anbraten, dann das Tomatenmark von Byodo unterrühren. Mit Paprikapulver, Rosmarin, Oregano und Pfeffer würzen.

Die Mischung mit Rotwein, Sojasauce und passierten Tomaten ablöschen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und zum Schluss abschmecken.

In der Zwischenzeit gesalzenes Wasser aufkochen, die Strozzapreti von Byodo darin al dente kochen, abgießen und mit der fertigen Tofu-Bolognese vermengen.



Für einen schnellen veganen Parmesan 150 g geröstete Cashewkerne mit 30 g Hefeflocken im Mixer fein zerkleinern. Perfekt zum Darüberstreuen!