

# Tofu-Geschnetzeltes mit Lauch und Pilzen

## Für 4 Personen

250 g Lauch	500 g Champignons	500 g Räuchertofu
2 EL Olivenöl	2 EL Sojasauce	Pfeffer
300 g Vollkorn-Penne	250 ml Gemüsebrühe	200 g Sojacreme
1/2 Bund glatte Petersilie		

Lauch putzen, gründlich waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

Pilze putzen, je nach Größe halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Räuchertofu in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Lauch zugeben und alles ca. 3-4 Minuten anbraten. Mit Sojasauce und Pfeffer würzen.

Inzwischen die Nudeln in einem Topf in reichlich Salzwasser bissfest kochen, anschließend abtropfen lassen.

Tofuwürfel zum Gemüse geben und kurz mit anbraten.

Dann mit Gemüsebrühe und Sojacreme ablöschen, alles gut verrühren und ca. 4 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Petersilie abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Petersilie unter das Geschnetzelte mischen und abschmecken.

Die Nudeln auf Teller geben und das Geschnetzelte darauf anrichten.

Sören Anders am 12. Januar 2024