

Vegetarische Rezepte

Kartoffelrösti Mit Tofu

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Kartoffeln, Tofu, Vegan, Vegetarisch

| | | | |
|---|------------------|-----------|---------------|
| 1 | Zwiebel | 300 g | Räuchertofu |
| 3 | Essl. Öl | | Salz, Pfeffer |
| 8 | große Kartoffeln | 1/2 Teel. | Muskatnuss |

Die Zwiebel klein schneiden und in heißem Öl anbraten. Die Kartoffeln schälen, mittelgrob raspeln und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben; 10 Minuten mit braten lassen, gelegentlich wenden. Den Tofu klein schneiden, ebenfalls in die Pfanne geben und weitere 5 bis 10 Minuten braten, immer wieder umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Muskatnusspulver abschmecken.

Tipp: Zur Abwechslung statt der Zwiebel 1 TL Majoran zugeben.

Variation: Anstelle des Tofu kann man auch 400 g Champignons oder Austernpilze nehmen. Diese werden die letzten 10 Minuten mit den Kartoffeln mit gebraten. Auf den Muskatnuss als Würze wird dann verzichtet.

Zubereitung ca. 20 Minuten