Räuchertofu in Gemüse-Tomatensoße

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g Räuchertofu
- Bratöl
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Haushaltszwiebeln
- 250 g Knollensellerie
- 2 Karotten
- 2 (aus der Dose) passierte Tomaten
- 50 ml Sojasoße
- Salz
- Pfeffer
- frische Petersilie

Karotten, Sellerie, Knoblauch und Zwiebel schälen in kleine Würfel schneiden. Räuchertofu in dicke Scheiben schneiden und mit wenig Bratöl in einer Pfanne anrösten. Aus der Pfanne nehmen und nacheinander das Gemüse (Zwiebeln, Sellerie, Karotte, Knoblauch) in die Pfanne geben. Ist das Gemüse gut angeröstet, die passierten Tomaten hinzufügen und kochen lassen, bis ein großer Teil der Flüssigkeit verkocht und das Gemüse bissfest ist. Mit Sojasoße, Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackte Petersilie unterheben. Zum Schluss die angebratenen Tofustücke in die Soße geben und mit Pasta, Reis oder Kartoffeln servieren.

Sendung/Quelle: Visite
Sendetermin: 11.10.2022
Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen