

Rezept

Veganer Tofu-Rosso-Aufstrich

Ein Rezept von Veganer Tofu-Rosso-Aufstrich, am 27.04.2024

Zutaten

80 g Walnusskerne	100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
2 EL Öl von eingelegten Tomaten	100 g Natur-Tofu
2 EL Tomatenmark	2-3 TL Aceto balsamico
4 Basilikumblätter	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen, dann grob hacken. Tomaten abtropfen lassen, in Streifen schneiden. Tofu grob würfeln. Nüsse, Tomaten, Tofu, Tomatenmark, 2 - 3 EL Tomateneinlegeöl und Essig in den Blitzhacker oder ein hohes Rührgefäß geben. Alles zu einer glatten Creme pürieren.
2. Die Basilikumblätter abreiben und fein hacken, mit Paprikapulver unter die Creme rühren. Den Aufstrich mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Er passt zu knusprigem Baguette oder Ciabatta und auf Vollkornbrot. In einem verschlossenen Glas im Kühlschrank hält er sich 3 - 4 Tage.