

Rezept

Vegane Leberwurst auf Haferflockenbrot

Ein Rezept von Vegane Leberwurst auf Haferflockenbrot, am 24.04.2024

Zutaten

130 g Kidneybohnen (aus dem Glas)	100 g Räuchertofu
1 TL Senf	1 EL Shoyusauce (Sojasauce)
1 TL Tomatenmark	1 EL Olivenöl
1 EL milder Essig (z. B. Apfelessig)	1 Spritzer Reissirup
Meersalz	1 1/2 TL getrockneter Majoran
1 TL geräuchertes Paprikapulver	4 Scheiben Haferflockenbrot
1 Handvoll Radieschensprossen (oder andere Sprossen)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen (à 30 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Kidneybohnen in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Den Tofu in grobe Würfel schneiden.

2. Bohnen, Tofu, Senf, Shoyu, Tomatenmark, Olivenöl, Essig und Reissirup in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab fein mixen. 2 EL Wasser untermixen, bis die Masse cremig ist.

3. Den Aufstrich mit Salz, Majoran und Paprikapulver abschmecken.

4. Die Brotscheiben in einem Toaster rösten. Jeweils mit 1 Portion veganer Leberwurst bestreichen und auf einer Servierplatte oder 2 Tellern anrichten. Die Brote mit den Sprossen bestreuen und servieren. Den restlichen Aufstrich für ein weiteres Frühstück kühlen.