

Rezept

Veganer kleiner Rote-Bete-Topf mit Dill-Gremolata

Ein Rezept von Veganer kleiner Rote-Bete-Topf mit Dill-Gremolata, am 29.05.2023

Zutaten

1 Zwiebel	20 g frischer Ingwer
2 Knoblauchzehen	500 g festkochende Kartoffeln
500 g Rote Bete	200 g Räuchertofu
750 ml Gemüsebrühe	2 Stängel Dill
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	2 EL neutrales Pflanzenöl
1 EL Sojasauce	Cayennepfeffer
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1-2 EL Aceto balsamico bianco	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

- 1.** Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Kartoffeln und Rote Beten schälen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein würfeln. Kartoffeln, Rote Beten und Tofu in ca. 0,7 cm große Würfel schneiden. 150 g Kartoffelwürfel, Tofu und die Hälfte des Knoblauchs beiseitestellen. Alle anderen vorbereiteten Zutaten mit der Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen und bei schwacher bis mittlerer Hitze 15 Min. köcheln lassen.
- 2.** Für die Gremolata den Dill waschen, trocken tupfen und ohne die Stängel fein hacken. Den Dill und den übrigen Knoblauch mit der Zitronenschale mischen und die Gremolata beiseitestellen.
- 3.** Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die übrigen Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, den Tofu dazugeben und 5-7 Min. mitbraten, bis er gebräunt ist und die Kartoffeln gar sind. Mit Sojasauce ablöschen und mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken.
- 4.** Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. 1 TL Gremolata unterrühren. Den Eintopf auf tiefe Teller oder Suppenschalen verteilen. Tofu und gebratene Kartoffeln darauf verteilen und mit der restlichen Gremolata servieren. Dazu passen Roggenbrot oder Pumpernickeltaler.