



Überbackenes Schwarzbrot mit Tofu

Zutaten für 4-5 Personen:

8 Scheiben Bauernbrot
200 g Räuchertofu
2 Knoblauchzehen
250 g Sauerrahm
50 g Creme fraiche
100 g – 150 g Käse, gerieben
2 EL Sojasauce
1 TL Suppengewürz
1 EL getrocknete Kräuter
Salz und Pfeffer

Die Brotscheiben werden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt. Den Räuchertofu klein würfeln, mit der Sojasauce marinieren, salzen, pfeffern und in etwas Öl goldbraun anbraten. Auskühlen lassen.

Die Knoblauchzehe pressen und gemeinsam mit der Creme fraiche und dem geriebenen Käse in den Sauerrahm rühren.

Mit dem Suppengewürz, den getrockneten Kräutern, Salz und Pfeffer geschmacklich abstimmen. Zuletzt wird der Tofu unter die Creme gerührt.

Diese gleichmäßig auf den Broten verteilen und bei 200°C ungefähr 15 Minuten goldbraun backen.

TIPP: Man kann auch Gemüse wie Mais, Zucchini oder Tomaten in die Mischung geben.

