

Ofenkartoffel mit Räuchertofu und Kräuter Creme



- Kartoffeln (ca 7-8 mittelgroße)
- 1Paket Räucher Tofu
- 1Zehe Knoblauch
- 1Glas Vegane Salat Creme von Kühne
- eine Prise Salz
- eine Prise Pfeffer
- eine Prise Paprika Pulver (Rosensharf)
- 3EL Krause Petersilie
- eine Prise Ital. Kräuter

1. Als Erstes den Tofu in dünne Würfel schneiden und scharf anbraten
2. Nun den Tofu mit Pfeffer und Paprikapulver würzen.
3. Die Krause Petersilie waschen, klein hacken und mit der Salatcreme vermischen.
4. Den Knoblauch schälen und mit einer Knoblauchpresse zu der Creme hinzufügen.
5. Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.
6. Die Salatcreme mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verfeinern.
7. Jetzt die Kartoffeln waschen und halbieren.
8. Zum Schluss die Kartoffeln mit etwas Öl beträufeln, sie mit den Ital. Kräutern, dem Salz und dem Paprikapulver bestreuen und auf einem Blech für 45Minuten in den Ofen schieben.

Das Rezept stammt von <http://www.Naturgesunderalltag.de>