

## Bolognesesauce

von Iris Berger

1/2 Pk (250g) Tofu  
1 Glas (660g) Tomaten  
5 EL Olivenöl  
2 TL Paprika  
1/2 TL Pfeffer  
1 TL Kräutersalz  
2 EL Essig  
2 Zwiebeln  
1-2 Knoblauchzehen  
1 TL Oregano

- Tofu zerbröseln, mit Paprika, Pfeffer und Kräutersalz würzen.
- In Olivenöl goldbraun anbraten.
- Währenddessen die Zwiebeln schälen, in Halbringe schneiden und dazugeben.
- Braten, bis der Tofu knusprig und die Zwiebeln glasig sind.
- Währenddessen den Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden.
- Knoblauch, Essig und Tomaten dazugeben.
- Tomaten in der Pfanne leicht zerdrücken.
- 5 min köcheln lassen.
- Oregano dazugeben.



**Paßt zu:** Spaghetti und Lasagne (lasagne/).