

Lopinosauce

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 Pk (200 g) Lopino
- 3/4 T Sojamilch
- 1 kleine Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen (optional)
- 1-2 EL Tomatenmark
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Essig
- 1 Pr Zucker
- Paprikapulver
- Oregano
- Cayennepfeffer
- Pfeffer
- Öl

- Zwiebel schälen, fein würfeln und in etwas Öl glasig dünsten.
- Tomatenmark und Zucker zugeben und leicht anrösten.
- Mit Essig und Sojasauce ablöschen, Sojamilch und ggf. gepressten Knoblauch zugeben.
- Lopino mit der Gabel zerdrücken und hineinrühren, aufkochen lassen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.

Paßt zu: Pasta.

Hinweis: Lopino ist ein tofuähnliches Produkt aus Süßlupinensamen.