

Petersilkartoffeln mit Champignons und Räuchertofu



Für die Petersilkartoffeln die **Kartoffeln** waschen und (ca 10 Minuten im Druckkochtopf oder ca 20 Minuten ohne Druck) kochen. Diesmal haben wir sie *vorher* geschält. Aber es bleibt euch überlassen, ob ihr sie vorher oder nachher schält – ist einfach Geschmackssache! In der Zwischenzeit einen **Bund Petersilie** waschen, die Blätter von den Stengeln zupfen und schneiden. Ein klein wenig **Alsan** (vegane Margarine) in der Pfanne heiß werden lassen und dann die Petersilie hinzufügen und andünsten. Die nach Belieben groß zerteilten Kartoffeln dazugeben, salzen und gut verrühren.

Die **Champignons** waschen, putzen und in einer Pfanne zeitgleich mit dem würfelig geschnittenen **Räuchertofu** von beiden Seiten anbraten und vor dem Servieren salzen.

Da würde übrigens sehr gut eine Sojajoghurtsoße mit Kräutern dazupassen.

Share this: