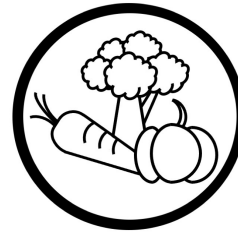


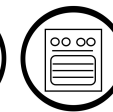
# Rüebli Lauch Spaghetti mit Räuchertofu



4 Portionen



Vorbereitung  
20 Minuten



180°  
20 Minuten



Vegi



Laktose  
frei



Vegan

6 mittlere Rüebli  
1 mittlerer Lauch

Rüebli schälen und mit einem Julienne-Schneider in Streifen schneiden. Den Lauch waschen und mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden.

1EL Olivenöl  
1 Zitrone (Saft davon)

Die Rüebli- und Lauchstreifen in einem Wok bei mittlerer Hitze mit Olivenöl anbraten, dann mit Zitronensaft ablöschen und bei kleiner Hitze bissfest garen.

100g Räuchertofu

Den Räuchertofu in Würfel schneiden und in einer zweiten Pfanne anrösten.

Salz und Pfeffer

Die Lauch-Rüebli-Spaghetti mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf einem heissen Pastateller anrichten. Die gerösteten Räuchertofuwürfel darüber verteilen und heiss servieren.

Wer es asiatisch mag, kann die Spaghetti mit Sojasauce und/oder Curry zu einem fernöstlichen Gericht verfeinern. Auch eine Variante mit Zitronengras und Chili schmeckt hervorragend.

