



Überbackene Tofu Fleckerl

Zutaten:

Mise en place:

Zubereitung:

Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.

1 EL Öl
2 Zwiebeln (fein würfeln)
1,5 EL Mehl
800 ml Pflanzenmilch

Zwiebel mit dem Öl in einem Topf anschwitzen.
Mit Mehl bestäuben gut verrühren und mit
Pflanzenmilch ablöschen.

2 Gemüsebrühwürfel
Pfeffer
Msp. Muskatnuss

Gemüsebrühwürfel hinzufügen und einrühren.
Mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
Sauce unter Rühren einmal kräftig aufkochen.

500 Felckerl
Salz

Fleckerl in gesalzenem Wasser nur 3 Minuten kochen.

1 EL Öl
250 g Räuchertofu (fein würfelig
schneiden)

Tofu in einer Pfanne mit Öl knusprig anbraten.

2 EL Margarine
2 EL Brösel

Eine Auflaufform mit Margarine ausstreichen und mit
Bröseln ausstreuen.

1 Bund Petersilie (klein geschnitten)
4 EL Brösel

Petersilie und Brösel mischen.

Fleckerl, Tofu und Sauce in die Auflaufform geben und etwas mischen.
Petersilienbrösel auf den Fleckerl verteilen.
Auflauf 25-30 Minuten im Backrohr goldbraun überbacken.

Viel Spaß beim Nachkochen!