

## Vegane Tofu-Carbonara

6 EL	Rapsöl
200 g	Räuchertofu
200 ml	vegane Sahne
2 EL	geräuchertes Paprikapulver
4 EL	Sojasauce
4	Zwiebeln, grob gewürfelt
4 Zehen	Knoblauch, fein gehackt
300 g	Spaghetti
50 g	Rucola, gewaschen
	Salz und Pfeffer nach Belieben

für 3 Personen  
ca. 20 Minuten



1. Spaghetti nach Packungsangabe kochen.
2. Den Tofu fein würfeln (Kantenlänge ~4-5mm) Pfanne erhitzen
3. Tofu, Öl und 1 EL des geräucherten Paprikapulvers in die heiße Pfanne geben, und bei hoher Temperatur braten, bis die Würfel braun sind. Nach und nach den Rest des Paprikapulvers einstreuen, ggf. nach Bedarf Öl nachfüllen. Wenn die Würfel goldbraun sind, mit Sojasauce ablöschen und weiterbraten, bis die Sojasauce verschwunden ist. Dann den Tofu beiseitestellen.
4. Zwiebeln und Knoblauch in dem gewürzten Öl auf mittlerer Hitze glasig dünsten.
5. Sahne und ggf. ein paar Esslöffel Nudelwasser dazugeben. Tofu unterrühren.
6. Mit Spaghetti servieren und mit Rucola garnieren.

Dieses Rezept wurde im Rahmen eines KlimaTeller in der Mensa Rezeptwettbewerbes eingesandt.