



Vegetarische Streichwurst mit Tofu

Hier ist ein Rezept für eine vegetarische Streichwurst für 200 Gramm:

Zutaten

- 100g Räuchertofu
- 50g Vegane Mayonnaise

- 10g Senf
- 1g Salz
- 1g schwarzer Pfeffer
- 5g getrockneter Thymian
- 10g gehackte frische Petersilie

Anleitung

1. Zerdrücke den Tofu in einer Schüssel.
2. Füge die Vegane Mayonnaise, den Senf, das Salz, den schwarzen Pfeffer und den Thymian hinzu.
3. Mische alles gut durch.
4. Füge die gehackte Petersilie hinzu und mische erneut.
5. Kühle die Mischung für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank.

Tipps

- Du kannst die Mischung auch mit anderen Kräutern wie Basilikum oder Dill aromatisieren.
- Wenn du eine cremige Konsistenz bevorzugst, kannst du mehr Vegane Mayonnaise hinzufügen.