



## Vegane Tofu – Bolognese

### Zutaten:

1 Zwiebel Zwiebel  
2 Knoblauch- Zehen  
1 Packung Hacktofu  
1 Packung Tomaten stückig  
Basilikum  
Ital. Kräuter  
Salz & Pfeffer

Alvito meine gekeimte Nudelzeit

### Zubereitung:

Zwiebel klein schneiden und anschließend gold anbraten. Die stückigen Tomaten hinzugeben. Knoblauch, Kräuter und Hacktofu dazu tun. Alles unterrühren und köcheln lassen. Nudeln kochen. Basilikum klein hacken und in die Soße unterrühren. Nudeln auf dem Teller mit der Soße Tofu Bolognese einrichten und mit einem Basilikumblatt dekorieren.

Guten Appetit!