



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW39 | 2020

Herbstbeginn-Nudeltopf

für 6 Portionen

Zutaten

- ½ Wirsing
- 2 Karotten
- 1 Porree
- 3 Stangen Staudensellerie
- 100 g Petersilienwurzel
- 1 Zwiebel
- 500 g Räuchertofu
- 2 EL Rapsöl
- 2 l Gemüsebrühe
- 400 g Nudeln
- 1 EL Thymian (gehackt)
- 2½ EL Petersilie (gehackt)
- 3 EL Sojasoße
- ½ Zitrone (Saft)
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung

Gemüse putzen, schälen und schneiden. Zwiebel und Tofu würfeln und die Kräuter fein hacken.

Räuchertofu in Öl kurz scharf anbraten.

Zwiebeln, Sellerie, Möhren und Petersilienwurzel dazugeben und andünsten. Mit der Hälfte der Brühe aufgießen und 15 Minuten sanft köcheln lassen.

Währenddessen Nudeln kochen.

Lauch, Wirsing und die restliche Brühe dazugeben und alles zusammen 5 Minuten weiter köcheln lassen.

Wenn die Nudeln al dente sind, abtropfen lassen und in den Topf geben.

Zum Schluss dann die gehackten Kräuter, Sojasoße und Zitronensaft dazugeben, kurz köcheln lassen und abschmecken.

Fertig ist der Nudeltopf zum Start in den Herbst!