

VEGITATAR „MEISTRO“

- 1 St. Karma Tomaten Tofu (Coop)
- 3 EL Soya Gehacktes (trocken) im Tomatensud gekocht (Reform /Drogerie)
- 1 DS klein (400g) Pelatiwürfel abgeschüttet
- 2 St. kleine Essiggurken
- 1 EL Kapern
- 2 St. Oliven grün
- ½ St. Kleine rote Zwiebel
- 2 St. Peppadew
- 1 EL Tomatenpüree
- ½ EL Senf
- 2 cl Whisky oder Cognac
- 1 EL Schnittlauch geschnitten
- 1 TL Bärlauchpaste oder frisch
- 1 EL Ketchup
- Rauch- und Mexicano Salz
- Rosmarin gemahlen
- Paprika
- Cayenne Chili

Tofu in kleine Würfel schneiden und mit der Gabel zerstoßen.
Die anderen Zutaten grob mixen. Alles gut mischen und schön
mit einer Form auf dem Teller anrichten. Mit Toast, Butter oder
noch besser mit geröstetem Olivenbaguette servieren.