



Äplermagronen, plant-based



Rezept für 10 Portionen
Zubereitungszeit: 45 Min.

Zutaten

800 g	Makkaroni
1 Kg	Kartoffeln, geschält in ca. 2 cm grossen Würfeln
3-4 EL	pflanzliches Öl / Fett
500 g	Zwiebel, in Streifen
5 Stk.	Knoblauchzehen, gehackt
600 g	geräucherter Tofu, in ca 1 cm grosse Würfel
1 L	beleaf Rahm Alternative
500 ml	Gemüsebrühe
25 g	Edelhefeflocken
1 EL	geräuchertes Salz
100 g	Röstzwiebeln
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Makkaroni und Kartoffeln in Salzwasser ca. 10 Min. al dente kochen.
2. In einer Pfanne das pflanzliche Öl erhitzen und die Zwiebeln, Knoblauch und den Räuchertofu goldbraun anbraten.
3. Mit der **beleaf Rahm Alternative** und der Gemüsebrühe ablöschen.
4. Edelhefeflocken und geräuchertes Salz hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls abbinden.
5. Kartoffeln und Makkaroni unterheben, nochmals abschmecken und mit Röstzwiebeln servieren.

