

Tortillas mit Rauchtofu-Füllung

für vier Personen

Zutaten

400g Rauchtofu, mit der Röstiraffel geraffelt
4 EL Olivenöl
½ Lorbeerblatt
1 Zwiebel, fein geschnitten
2 Scheiben Ingwer, fein gewürfelt
1 Knochlauchzehe, ausgepresst
1 rote Peperoni oder Karotte, in feine Streifen geschnitten
1 EL Tomatenpüree
½ TL Mapuche-Feuer (Herbaria)
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 TL Oregano, gerebelt
½ TL Korianderpulver
2 Prisen Pfeffer, gemahlen
2 Prisen Kreuzkümmel, gemahlen
1 Prise Chilipulver
1 Dose Tomaten gehackt
1 EL Bouillonpaste
2 dl Wasser
Salz, Pfeffer
1 Paket Tortillas (6 Stück)

Vorbereitung

Backofen auf 180° C vorheizen
alle gemahlenen und gerebelten Gewürze in einem Glas bereitstellen
Bouillonpaste und Wasser zu den Tomaten geben

Zubereitung

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen
Rauchtofu begeben und anbraten

Lorbeerblatt, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch mitdünsten

Peperoni oder Karotte begeben, eine Prise Salz dazu (so entzieht es der Peperoni das Wasser), 2 Min. dünsten

Tomatenpüree und restliche Gewürze begeben, gut anziehen

dann die gehackten Tomaten, Wasser und Bouillon begeben und auf kleinster Stufe zugedeckt 15 Min. köcheln lassen

Deckel entfernen und weiterkochen bis die Sauce etwas eingedickt ist mit Salz und Pfeffer abschmecken

Tortillas im Ofen bei 180° C aufwärmen

mit der Rauchtofu-Füllung füllen

Tipp: mit Sauerrahm, Guacamole und fein geschnittenem Salat servieren
