

Kulajda (Aus Tschechien)

90g frische Pilze

waschen, in Scheiben schneiden und weich kochen.

6 große Kartoffeln

20min, zusammen mit

1 Lorbeerblatt,

2 Pimentkörnern

Schwarze Pfefferkörner

Salz und Kumin

weich kochen und anschließend drei davon in Stücke schneiden. Die anderen mit etwas von dem Wasser pürieren.

200ml Sojacuisine

die Pilze und Kartoffelstücke hinzufügen und mit

Apfelessig

und frisch gehacktem

Dill

abschmecken.

Ergibt: 4 Portionen

Zubereitungszeit: Ca. 25min.

Kochzeit: Mind. 20Min.