

Bryndzové halušky (Aus der Slowakei)

**400g Seidentofu
50ml Sojasahne
5EL Pizzaschmelz**

über Nacht einlegen. Anschließend mit pürieren und zusammen mit kurz erhitzen

**250g Mehl
2TL Salz
700g Kartoffeln**

mit in eine Schüssel geben schälen und mit in die Schüssel reiben.

Alles gut verrühren, bis ein fester Teig entsteht. Den Teig auf ein Brett legen und dünne Streifen direkt in kochendes Wasser schneiden. Den Teig kochen, bis er an die Oberfläche kommt und die Farbe verändert hat. Die halušky für einige Minuten abtropfen lassen, dann wieder in eine Schüssel geben und mit der Tofumasse vermischen.

150g Räuchertofu

in Würfel schneiden und anbraten. Halušky auf Teller verteilen und den Räuchertofu darüber streuen

***Ergibt: 4 Portionen
Zubereitungszeit: Ca. 30min.
Kochzeit: 10min.***