

## **Babka (*aus Weißrussland*)**

<b>250g Räuchertofu</b>	und
<b>2 Zwiebeln</b>	in kleine Würfel schneiden und goldbraun anbraten.
<b>3Kg Kartoffeln</b>	schälen und sehr fein reiben. In einem Handtuch gut ausdrücken. Zwiebeln und Tofu unter die Kartoffelmasse mischen und mit
<b>Salz &amp; Pfeffer</b>	würzen. In eine Auflaufform geben und bei 180° C ca. 90 Minuten backen. Heiß mit Smetana servieren.

***Ergibt: für ca. 4 Personen***

***Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde***

***Backzeit: 90 Minuten***