



Vegán Milánói



Hozzávalók:

- 300 g füstölt tofu
- 250 g tojás nélküli spagetti
- 3- 4 ek paradicsomszósz
- reszelt vegán sajt
- olívaolaj
- újhagyma
- só, bors, chili ízlés szerint

TIPP:

A paradicsomos tofus szószhoz adhatunk gombát, friss paradicsomot is.

Elkészítés:

- A tofut villával összetörjük
- Az újhagymát feldaraboljuk és olajon megpirítjuk
- Hozzá adjuk az összetört tofut, paradicsomszószot
- Ízesítjük, sóval, borssal, chilivel
- Közben a tésztát puhára főzzük
- Összekeverjük a tésztát a tofuval egy hőálló tálban
- megszórjuk reszelt sajttal és előmelegített sütőben kb 30 percig sütjük, amíg a sajt rá nem pirul a tetejére