

Zutaten für 5 Portionen

800 g Kartoffeln
2 EL Gemüsebrühe
800 ml heißes Wasser
150 g Räuchertofu
Olivenöl zum Braten
120 g Gewürzgurken, mit Flüssigkeit
250 g Äpfel
1 kleine rote Paprika
1 kleine Zwiebel
1 Bund Petersilie
4 EL Sonnenblumenöl
2 EL Apfelessig
2 EL Kräutersalz
2 EL Hefeflocken
1 gestr. TL weißer Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Gemüsebrühe in dem heißen Wasser auflösen und über die Kartoffeln gießen. Mehrere Stunden ziehen lassen, am besten über Nacht. Den Räuchertofu würfeln und in Olivenöl braten. Die Gewürzgurken in feine Würfelchen schneiden. Die möglichst knackigen Äpfel in Stücke schneiden und die Zwiebel fein hacken. 250 ml von der Kartoffelbrühe abgießen und anderweitig verwenden. Kartoffeln, Räuchertofu, fein geschnittene Paprika, gehackte Petersilie und alle anderen Zutaten vermischen. Nicht zuviel essen!

[Dieses Rezept und viele andere, finden Sie in dem Buch: "Vegane Kochkunst".](#)

