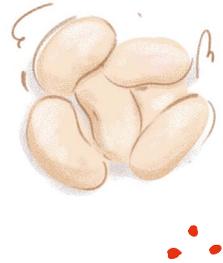


Gratinierter Räuchertofu-Bohnen-Auflauf

Zutaten:

- 300 g Weiße Bohnen, gekocht (z. B. Cannelini- oder Borlottibohnen) oder 150 g getrocknet*
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 große Karotte
- 100 g Knollensellerie
- 200 g Räuchertofu
- 150 g Tomaten aus dem Glas/der Dose
- 2 EL Tomatenmark
- 3 getrocknete Tomaten
- 2 Lorbeerblätter
- 2 TL Thymian
- 250 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 100 g Semmelbrösel
- 2 EL Petersilie
- 1 TL Rosmarin

* Kochanleitung für getrocknete Bohnen siehe Seite 18.



Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Knollensellerie schälen, putzen und in feine Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen und den Räuchertofu ebenfalls in Würfel schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Räuchertofu darin einige Minuten knusprig und goldbraun anbraten. Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Knollensellerie hinzufügen und für einige Minuten mitanrösten. Die getrockneten Tomaten, Tomatenmark, abgespülte Bohnen, Kräuter und Gewürze sowie die Dosentomaten hinzufügen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Für ca. 15 Minuten kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Währenddessen den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Heißluft vorheizen. Die Bohnen-Gemüse-Mischung in eine Auflaufform füllen. Semmelbrösel, Petersilie und Rosmarin mit einem Esslöffel Olivenöl vermischen und über die Masse streuen. Im Ofen für ca. 20 Minuten backen, bzw. so lange, bis die Brösel knusprig braun sind.

