



**ALB·GOLD**

**FUSILLI  
MIT VEGANER  
RÄUCHER-  
TOFU-GEMÜSE-  
BOLOGNESE**



LECKERE REZEPT-IDEE

NACHHALTIG, SINNVOLL  
UND LECKER.

NEU



Verpackung hergestellt  
aus nachhaltiger  
Forstwirtschaft



Bedruckt mit  
Farben auf  
Wasserbasis



65% weniger  
CO<sub>2</sub>-Ausstoß  
gegenüber  
Plastikver-  
packung\*



Nudeln aus bestem  
Bio Hartweizen und  
Naturland Dinkel

\*Quelle: IVL Swedish Environmental Research Institute: Report NUMBER U 5052



ALB-GOLD

FUSILLI  
MIT VEGANER  
RÄUCHER-  
TOFU-GEMÜSE-  
BOLOGNESE



LECKERE REZEPT-IDEE

## FUSILLI MIT VEGANER RÄUCHERTOFU-GEMÜSE- BOLOGNESE

Mehr Rezepte unter  
[alb-gold.de/rezepte](http://alb-gold.de/rezepte)

### SIE BENÖTIGEN

- 400 g ALB-GOLD Fusilli
- 200 g Räuchertofu
- 200 g Tofu Rosso
- Olivenöl zum Braten
- ½ Bund italienische Kräuter
- 1 Zwiebel, klein gewürfelt
- 1 Karotte, klein gewürfelt
- 60 g Knollensellerie, klein gewürfelt
- 4 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 400 g Tomaten, stückig
- 150 ml Gemüsebrühe
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
- ca. 1 EL Agavendicksaft



4



30 MINUTEN



EINFACH

GUTEN  
APPETIT



### ZUBEREITUNG

1. Tofu mit einer Gabel zerbröseln und in heißem Öl knusprig anbraten. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein hacken.
2. Währenddessen Zwiebel mit Karotte und Sellerie in heißem Öl anbraten. Gebratenen Tofu und Tomatenmark zugeben, mit Rotwein ablöschen und fast komplett einkochen lassen. Tomaten, Gemüsebrühe, Knoblauch und Lorbeerblatt einrühren und offen ca. 12 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist.
3. Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.
4. Bolognese mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Agavendicksaft und Kräuter abschmecken und zu den Nudeln servieren.

### UNSER UPCYCLING-TIPP:

Zur Verschönerung der Küchenkräuter einfach den leeren Papierbeutel „auf links“ krepeln, auf die gewünschte Höhe zuschneiden und Kräuter hineinstellen.

