

# Pellkartoffeln Rezepte

## Pellkartoffeln Mit Tofucreme

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Kartoffeln, Tofu, Vegan, Vegetarisch

---

1 kg Kartoffeln  
Salz

1 Teel. Kümmel

250 g Tofu  
1 Tomate  
1 Möhre  
1/2 Rote Paprikaschote

### CREME

2 Teel. Eingelegte grüne  
- Pfefferkörner  
2 Teel. Essig (evtl. mehr)  
Schwarzer Pfeffer

---

Die Kartoffeln waschen und gründlich abbürsten. Salz und Kümmel in einen Topf mit Wasser geben und die Kartoffeln darin etwa 20 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit den Tofu in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Tomaten überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und die Stielansätze wegschneiden.

Die Möhren und die Paprikaschote waschen, in 2 bis 3 cm große Stücke schneiden und mit den Tomaten, dem Tofu und den grünen Pfefferkörnern pürieren.

Die Sauce mit Salz, Essig und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln (Kartoffelwasser für eine Suppe oder Sauce verwenden) abgießen und mit der Tofucreme servieren.

Zubereitung ca. 25 Minuten