Kartoffel-Gurken-Pfanne mit Tofupack

ZUTATEN 2 PORTIONEN

- **350 g gekochte Kartoffeln (am besten vom Vortag, in Würfel geschnitten)**
- **200 g Tofu natur (mit den Händen oder einer Gabel zerkrümelt)**
- **1 kleine Zwiebel (fein gehackt)**
- **2 bis 4 EL Öl (z. B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl, zum Braten)**
- **Salz und Pfeffer (zum Würzen)**
- **1 Salatgurke (geschält, entkernt, in Halbmonde oder Würfel geschnitten)**
- **100 ml Pflanzendrink (z. B. Hafer-, Soja- oder Mandeldrink)**
- **2 TL Dillspitzen (frisch, TK oder getrocknet – nach Geschmack)**

ZUBEREITUNG

1. Zutaten vorbereiten: Die gekochten Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Den Tofu mit den Händen oder einer Gabel fein zerkrümeln. Zwiebel schälen und in feine Würfel hacken.
2. Tofu und Kartoffeln anbraten: Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zuerst den Tofu hineingeben und unter gelegentlichem Rühren leicht bräunen lassen. Dann die Kartoffelwürfel und die gehackte Zwiebel hinzufügen und alles zusammen bei mittlerer Hitze braten, bis eine schöne Bräunung entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Gurke vorbereiten: In der Zwischenzeit die Gurke schälen, die Enden abschneiden und längs halbieren. Mit einem Löffel die Kerne entfernen (diese werden nicht verwendet). Die Gurkenhälften in dünne Halbmonde schneiden.
4. Gurken hinzufügen und schmoren: Sobald Kartoffeln und Tofu schön knusprig sind, die Temperatur etwas senken. Gurkenstücke in die Pfanne geben und etwa 5 Minuten unter Rühren mitschmoren lassen, bis sie weich, aber noch bissfest sind.
5. Sauce und Dill einarbeiten: Pflanzendrink sowie Dillspitzen dazugeben und alles gut vermengen. Den Herd ausschalten und die Pfanne mit einem Deckel verschließen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden.
6. Abschmecken und servieren: Vor dem Servieren ggf. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.