



# Vegane Kartoffelsuppe mit Räuchertofu

## ZUTATEN 3 PORTIONEN

- 1 Zwiebel
- 3 Karotten
- 500 g gekochte Kartoffeln (festkochend)
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 200 g Räuchertofu
- 2 EL Petersilie (frisch oder getrocknet)
- 1-2 TL Salz
- Pfeffer nach Geschmack
- ½ TL Bohnenkraut

## ZUBEREITUNG

- 1. Gemüse vorbereiten:** Die Karotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Gekochte Kartoffeln ebenfalls würfeln. Die Petersilie, falls frisch, waschen, trocken schütteln und fein hacken.
- 2. Suppe ansetzen:** In einem ausreichend großen Topf die vorbereiteten Zutaten, außer dem Räuchertofu und der Petersilie, mit der Gemüsebrühe vermengen. Die Suppe bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
- 3. Räuchertofu hinzufügen:** Den Räuchertofu in kleine Würfel schneiden und in die Suppe geben. Weitere 5 Minuten mitköcheln lassen, sodass sich das Aroma gut verteilt.
- 4. Abschmecken und Servieren:** Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen. Zum Schluss mit Petersilie bestreuen und heiß servieren.