



# Schmorgurken

mit Frühkartoffeln



Zutaten für 4 Personen:

## Schmortopf

500 g Frühkartoffeln	Die Gurken in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel hacken. Den Tofu fein Würfeln.
1 kg Schmorgurken	
250 g Tofu geräuchert	
1 Zwiebel	Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, um darin die gehackte Zwiebel zu dünsten und anschließend die Tofuwürfel hinzuzugeben. Den Tofu für 5 – 10 Min knusprig anbraten. Schließlich die Gurke hinzugeben und nach 6 Min mit der Brühe ablöschen.
1 TL geräucherte Paprika Pulver	
150 g vegane Schmand Alternative	
Pfeffer	
Salz	Stärke in etwas Wasser lösen und zu den Gurken geben, köcheln lassen, bis die Flüssigkeit andickt ist. Zuletzt den veganen Schmand einrühren und alles mit Pfeffer und Salz abschmecken.
260 ml Gemüsebrühe	
1 EL Stärke	
1 Bd Dill	Den Dill fein hacken und unter die Schmorgurken rühren. Zu den Schmorgurken Frühkartoffeln kochen.