



# Tofu-Geschnetzeltes mit Champignons

für 4 Personen

200 g	<b>Tofu</b>
200 g	<b>frische Champignons</b>
100 ml	<b>Gemüsebouillon</b>
100 ml	<b>Weisswein</b>
50 ml	<b>Rahm süss</b>
1 EL	<b>Mehl</b>
1 EL	<b>Butter</b>
1 EL	<b>geriebener Parmesan</b>
1 EL	<b>Petersilie</b>
1	<b>kleine Zwiebel</b>
1	<b>Knoblauchzehe</b>
	<b>Salz und Pfeffer</b>

Den Tofu in 0,5 cm dünne Streifen schneiden, die Pilze abwaschen und ebenfalls in Scheiben schneiden oder vierteln. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein hacken.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebel und Knoblauch darin leicht anrösten. Dann den Tofu und anschliessend die Pilze dazu geben, alles bei starker Hitze gut durchrösten. Mit Mehl bestäuben, kurz Farbe nehmen lassen, die Hitze reduzieren und mit Gemüsebouillon und Wein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Dann Rahm, Parmesan und Petersilie hinzufügen, gut durchrühren, aber nicht mehr aufkochen lassen und nochmal abschmecken.

Dazu passen Rösti, Kartoffeln, Bandnudeln oder Spätzli und Salat.