

## Kartoffelsuppe mit Räuchertofu

### Zutaten:

---

200g Räuchertofu  
10 mittelgroße Kartoffeln  
3 Karotten  
2 Zwiebeln  
Rapskernöl zum Anbraten  
frische Petersilie, Sellerieblatt und Maggikraut  
2l Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Muskat  
2 EL Sojasauce

### Zubereitung:

---

Gewürfelte Zwiebeln in Rapsöl andünsten. Geschälte und gewürfelte Kartoffeln und Karotten dazu geben und mit Gemüsebrühe auffüllen. 20 Minuten köcheln lassen und anschließend mit dem Stabmixer pürieren. Mit Gewürzen abschmecken. Räuchertofu klein würfeln, in Rapsöl anbraten und mit Sojasauce ablöschen. Angebratenen Räuchertofu und frisch gehackte Kräuter zum Schluß in die Suppe geben.

