

## Tofu mit Pfifferlingen



### Zutaten für 1 Portion

- 1 Portion Gemüse (Butternut-Kürbis, Topinambur, Pfifferlinge, 1 EL Zwiebeln, Avocado)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 großes Blatt Salbei
- ½ TL [Gemüsebrühe](#)
- Salz und Pfeffer
- Frisch gehackte Petersilie
- 1 Portion Tofu

### Zubereitung

Kürbis und Topinambur waschen, putzen und raspeln.  
Pfifferlinge mit einem Messer abschaben oder mit einem feuchten Tuch abreiben und klein schneiden.

Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Knoblauch, Zwiebelwürfel und Salbei mit etwas Wasser andünsten. Die Pfifferlinge dazugeben und mit Brühe, Salz und Pfeffer würzen.

Gemüseraspel und Petersilie zu den Pilzen dazugeben und etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Den Tofu würfeln und zu dem Gemüse geben.

Die Avocado schälen und in Stücke schneiden.  
Die Pfanne von der Kochstelle nehmen und Avocado dazugeben und vorsichtig unterheben.