Vegane Türmchen

Zutaten

Für 2 Personen

1 Aubergine
1 Süßkartoffel
Olivenöl
220 g Tofu
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
120 g Tomatenmark
1 TL Agavendicksaft
30 ml Traubensaft
30 g Cashewmus
70 ml Wasser
4 Stiele Petersilie (frisch)
Pfeffer / Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Danach die Auberginen und Süßkartoffeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech geben. Jetzt die Scheiben mit Olivenöl bestreichen, mit Salz bestreuen und für 15 Minuten im Backofen garen.

Den Tofu zerbröseln und für etwa 4 Minuten in der Pfanne anbraten. Währenddessen die Zwiebel und den Knoblauch kleinschneiden und für weitere 3 Minuten dazugeben. Danach das Tomatenmark, den Agavendicksaft, den Traubensaft mit Salz und Pfeffer drunter rühren.

Für die Creme Cashewmus und Wasser unter ständigem Rühren in einem Topf kurz erhitzen und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

Zuletzt alles zu einzelnen, kleinen Türmchen schichten: Aubergine, Tofuhack, Süßkartoffel, Cashew-Creme usw.