



Gefülltes veganes Zupfbrot mit Räuchertofu

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Räuchertofu	350 g
Bauernmildes Brot	1.5 kg
Olivenöl	10 EL
Vemondo Reibegenuss	250 g
Vegane Genießerscheiben	300 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Schnittlauch, frisch	10 g

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Streifen scheiden. Räuchertofu in dünne Scheiben schneiden.
2. Brot diagonal in einem Abstand von ca. 3,5 cm tief einschneiden. Dabei vom unteren Teil ca. 2,5 cm stehen lassen. Vorsichtig aufbrechen, damit das Brot nicht auseinanderfällt. Schnittflächen mit 6 EL Olivenöl beträufeln. Veganen Reibegenuss, Genießerscheiben, Räuchertofu und Zwiebeln gleichmäßig in den Einschnitten verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Zwiebeln und restliches Olivenöl darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. backen.
3. In der Zwischenzeit Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Brot aus dem Ofen nehmen und mit Schnittlauch bestreut anrichten.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	658 kcal
Kohlenhydrate	92 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	24 g