

Penne mit Tofu-Sauce

(für 5-6 Personen)

Zutaten:

3-4 EL Olivenöl
125 g tiefgefrorene Erbsen (aufgetaut)
500 g fester Tofu, in kleine Würfel geschnitten
1 große Zwiebel, gewürfelt
1 Bund frische oder getrocknete Petersilie
3 EL Sojasauce
500 g Penne (schräggesechnittene Röhrennudeln)

Zubereitung:

Einen großen Topf mit Salzwasser für die Nudeln aufsetzen. Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen. Tofu und Zwiebeln in ca. 5 Minuten garschwenken, bis die Zwiebeln weich sind. Sojasauce und Erbsen hinzufügen und bei niedriger Hitze weiter kochen, bis alles heiß ist. Mit bißfest gegarter Penne servieren und mit Petersilie garnieren.
Die Sauce paßt auch sehr gut zu Reis.