

# Tultres vegan

Teig: Teig

300g Weizenmehl: Das Mehl mit 130 ml Wasser und etwas Salz zu

Type 550: Einem Teig kneten. ½ stunde mit Frischhaltefolie  
ruhen lassen. Während der Teig geht, die

Salz: Füllungen vorbereiten.

Sonnenblumen Öl zum frittieren: Sauerkraut Füllung

Den Räuchertofu in sehr kleine Würfel

100g Räuchertofu

1 EL pflanzliche

Margarine

Salz

400g Sauerkraut

Schneiden und in einer Pfanne mit Margarine  
Und ein wenig Salz knusprig braten. Den noch  
heissen Tofu mit dem Sauerkraut mischen und  
mit Salz abschmecken.

