

# Eifrei-Aufstrich

Für a. 300 g Aufstrich

## ZUTATEN

## ZUBEREITUNG

200 g Räuchertofu  
1 kleine Zwiebel  
*(roter Zwiebel sieht peppig aus)*  
1 EL Senf  
1 EL Currypulver  
*(ev. zusätzlich noch ½ TL Kurkuma)*  
1 EL Pizzakräuter getrocknet  
½ TL Kala Namak oder Steinsalz  
100-120 g vegane Mayonnaise  
Frische Kräuter und Cocktailtomaten  
zur Deko

1. Den Räuchertofu auf einer Gitterreibe oder auf einer feinen Gemüsereibe raspeln.
2. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und dazu geben.
3. Nun den Senf, den Curry, die Pizzakräuter sowie das Kala Namak untermischen.
4. Die vegane Mayo kräftig unterrühren, damit alle Zutaten gut vermengt sind. Dann am besten mindestens 1 Stunde durchziehen lassen und mit Kräutern und Cocktailtomaten dekoriert servieren.

## TIPPS

Für alle Gerichte, in denen ein Ei ersetzt werden will, ist Kala Namak, das indische schwarze Salz einfach genial, aber natürlich kannst du auch mit gutem Steinsalz den „Ei“-Aufstrich kräftig würzen.

Im Kühlschrank in einem verschlossenen Glasgefäß hält er mindestens 3-4 Tage frisch.

