

# Vegane Kartoffelsuppe mit Räuchertofu

4 Portionen

45 Minuten

## Zutaten

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 4 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 750 ml Gemüsebrühe
- 100 ml pflanzliche Sahne
- 15 g Petersilie
- 350 g Räuchertofu
- 1 EL Sojasoße (optional)
- 1 TL Liquid Smoke (optional)
- 4 Frühlingszwiebeln
- Majoran
- Salz
- Pfeffer
- neutrales Pflanzenöl zum Braten

## Zubereitung

1. Kartoffeln und Karotten schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und grob zerkleinern.
2. Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin 2–3 Minuten anschwitzen. Die Karotten- und Kartoffelwürfel hinzugeben und anbraten, bis das Gemüse leicht gebräunt ist. Mit Gemüsebrühe ablöschen und etwa 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis alle Gemüsewürfel weich sind.
3. Räuchertofu in kleine Würfel schneiden und in einer separaten Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Optional mit Sojasoße und Liquid Smoke ablöschen. Die Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden und Petersilie fein hacken.
4. Die Kartoffelsuppe pürieren und vegane Sahne und Petersilie unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Zum Servieren Frühlingszwiebeln und Räuchertofu servieren.

