



Rindergeschnetzeltes mit Nudeln vegetarisch von

roma_zubenko@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

400 g Nudeln

600 g Tofu

1.5 kg Paprika

200 g Essiggurken

6 cl Öl

1.2 dl Wasser

60 g Peterli

6 cl Sauerrahm

Zuerst die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest kochen.

Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Die Gewürzgurken abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Tofu würfeln. Die Petersilie fein hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Tofu anbraten. Pfeffer und Wasser hinzufügen. Zugedeckt etwa 5 Minuten garen. Dann die Gewürzgurken zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tofu und Nudeln auf Tellern anrichten und mit saurer Sahne und Petersilie servieren.