

Leberwurst Pfälzer Art

Diese vegane "Pfälzer Leberwurst" kommt dem Original sehr nahe und lässt sich auch leicht variieren.

Zutaten:

Für 2 Schraubgläser (je 250 g Inhalt)

1 Dose	400 g Kidneybohnen (255 g Abtropfgewicht)
200 g	Räuchertofu
1	kleine Zwiebel
3 EL	Olivenöl
1 EL	Petersilie, fein gehackt
2 TL	Majoran, getrocknet
1 Prise	Muskat
	Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Zwiebel schälen, fein würfeln und mit 1 EL Öl in der Pfanne 5 Minuten glasig dünsten.
Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen.
Tofu in Würfel schneiden.
Petersilie klein hacken.

Bohnen, Tofu, Zwiebeln, Petersilie, Majoran, 2 EL Olivenöl sowie 2 EL vom Bohnensaft in einen hohen Behälter geben und mit einem Mixstab cremig pürieren. Vorsichtig mit einer Prise

Muskat, Salz und Pfeffer würzen und evtl. noch etwas Bohnensaft oder Öl dazugeben, wenn man die Masse cremiger haben möchte.

In einem verschließbaren Glas kann man diese "Pfälzer Leberwurst" ungefähr 1 Woche lang im Kühlschrank aufbewahren oder die Hälfte sofort einfrieren.

Variationen:

Ganz nach Geschmack noch würzen mit Meerrettich, Knoblauch, Oregano, Kreuzkümmel, Senf, süßem Senf, Tomatenmark, u.ä.



Zubereitungszeit

10 Min.
vegan