

Veganer Döner Teller

ZUTATEN Dönerfleisch

400g Räuchertofu

5 EL Öl

4 EL Sojasauce

2 EL Tomatenmark

2 TL Paprikapulver

2 TL Kräuter

4 Zehen Knoblauch

2 Zwiebeln

ZUTATEN Knoblauchsauce

600g Griechischer Joghurt

4 Knoblauchzehen

Thymian

Salz

Chiliflocken

ZUTATEN Rotkraut

1 kg Rotkraut

80 ml Apfelessig

40 ml Öl

1 EL Zucker

1 Schuss Zitronensaft

Salz

Nebenbei Reis

ZUBEREITUNG

Räuchertofu mit einem Schäler in feine Streifen schneiden.

Öl, Knoblauch, Zwiebeln, Sojasauce, Tomatenmark, Paprikapulver und Kräuter in eine Schüssel gründlich vermengen. Den Tofu untermischen.

Im vorgeheizten Ofen (15 Minuten bei 180 Grad Umluft) backen bis sie knusprig sind.

Für die Sauce Joghurt mit Knoblauch, Kräutern und Chili mischen.

Rotkraut in feine Scheiben schneiden. In Salzwasser kochen, sodass er noch Biss hat, aber beißenden Geschmack verliert.

Essig, Öl, Zucker und Zitronensaft zu einer Vinaigrette vermischen und mit dem gekochten Rotkraut vermengen. Über Nacht ziehen lassen.

Veganes Dönerfleisch und Rotkrautsalat auf Reis servieren und mit Knoblauchsauce toppen.