

Carbonara-Soße mit Tagliatelle

1 Packung Tiefkühl-Erbesen in Salzwasser bissfest kochen

1 Bund Petersilie klein hacken

1 Packung Räuchertofu sehr klein schneiden und in etwas Öl knusprig braten

Mehlkloss vorbereiten:

80 g Margarine und 80 g Mehl zu einem Kloß formen

400 ml Wasser

400 ml Haferdrink zugeben

Mehlkloß zugeben

aufkochen und gut umrühren

Würzen: Salz, Kräutersalz, Pfeffer

Abschmecken, Erbsen und Petersilie zugeben und gut umrühren.