

Sauerampfersoße

- 20 große Sauerampferblätter
- 40 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 360 g Seidentofu
- Salz, Pfeffer, Rohrohrzucker

Die Hälfte des Sauerampfers in der Butter andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Einige Minuten köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen. Die andere Hälfte des Sauerampfers klein schneiden . Allen Sauerampfer im Mixer zusammen mit dem Seidentofu pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.