



## Knusperecken „de la mer“

200 g Tofu Natur  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Nori Algenblatt  
2 EL veganer Fischfond  
½ TL Pfeffer  
1 TL Knoblauchpulver  
½ TL Sesamöl

alles in einen Standmixer oder mit einem Pürierer vermengen

1 Vollkorntoast  
150 g Sesam  
Sesamöl zum braten

eine Seite des Vollkorntoasts damit bestreichen, in vier Ecken teilen, Sesam auf einen tiefen Teller füllen, Ecken hineindrücken, auf der Pfanne in Sesamöl von beiden Seiten knusprig anbraten