

# Hausgemachte vegane Leberwurst

Dieses Rezept hat mich total ins Staunen versetzt! Gefunden habe ich es irgendwo auf Facebook und dachte, dass ich es irgendwann mal ausprobieren muss. Ich mochte Leberwurst immer recht gerne aufs Brot. Und finde auch die käuflichen veganen Leberwurst-Imitate meist recht passabel. Natürlich ist da häufig zu viel Fett drin und sie sind industriell verarbeitet. Dieses Rezept schmeckt ohne so viele Zutaten, ohne viel Fett fast wie Leberwurst und sieht auch noch so aus! – Außerdem ist gesund!



## Zutaten:

200 g Räuchertofu  
1 Dose Kidneybohnen (240 g Abropfgewicht)  
1 Zwiebel, geschält und klein geschnitten  
2 TL Majoran, getrocknet  
½ TL Salz (oder nach Geschmack)  
Pfeffer nach Geschmack

1. Mit dem Standmixer pürieren . Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Genauso verwenden wie Leberwurst.