AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	25 Min.	ganzjährig	Thailand

PFEFFER

GEBRATENER TOFU MIT KNOBLAUCH UND PFEFFER



KURZ VORGESTELLT

Viele Tofu-Rezepte sind fade und schaden dem Ruf des Sojaproduktes. Diesem Thai-Rezept kann man hingegen nicht widerstehen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

750 g	Fester Tofu	1 TL	Schwarze Pfefferkörner
1	Schalotte	1 TL	Weisse Pfefferkörner
5 Zehe	Knoblauch	1.5 EL	Pflanzenöl
2 TL	Zucker	3 EL	Austernsauce
		4 EL	Frühlingszwiebel, Scheiben

ZUBEREITUNG

1. Den Tofu trocken tupfen und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch ganz fein hacken. Die schwarzen und weissen Pfefferkörner im Mörser zerkleinern und mit dem Zucker rmischen.
2. Das Öl im Wok oder in einer flachen Bratpfanne erhitzen und den Tofu darin rundherum goldbraun braten. Schalotte und Knoblauch hinzufügen und 1 Min. unter ständigem Rühren weiterbraten.
3. Die Pfeffermischung und die Austernsauce zum Tofu in die Pfanne geben. Den Tofu gut mit der Sauce verrühren, mit Frühlingszwiebelscheiben dekorieren und sofort servieren.

Rezept: Judith Vassalom, Emily Ezekiel. Asiatisch Kochen. AT-Verlag 2017 - Foto: compactcook.com