



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Kürbis-Tofu (Vegetarisch)

Zutaten für 4 Personen:	
½ Ingwerknolle	1 kleiner Hokkaido-Kürbis
Einen Bund frischen Koriander	Pflanzenöl
1 kleine rote Chilischoten	1 Esslöffel Sesamsaat
1 Limette	Chilisoße
400 g geräucherter Tofu	Sojasoße
1 Stange Lauch	Pfeffer, Salz
200 g Champignons	

Zubereitung:

Tofu in Scheiben schneiden und mit Ingwer, Chiliringen und Limettensaft einlegen und 2 Stunden ziehen lassen, danach unter wenden Goldbraun braten.

Champignons in dicke Scheiben schneiden. Lauch putzen in Ringe schneiden.

Kürbis Fruchtfleisch in sehr dünne Spalten schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Kürbisspalten und Champignons darin unter Schwenken 10 Minuten braten.

Lauch und Sesamsaat zum Gemüse und kurz mit braten. Zum Schluss den marinierten Tofu dazu geben und 2 Minuten ziehen lassen.

Mit gehackten Koriander, Sojasoße, Pfeffer, Salz und Chilisoße abschmecken.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer