



# GEBRATENER TOFU IN ITALIENISCHER ZITRONENSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DEN TOFU

**600 g** Tofu, frisch  
Salz  
Cayennepfeffer  
**1 EL** Sojasauce  
**1 EL** Butter  
**1 EL** Olivenöl

### FÜR DIE SAUCE

**250 g**  
**2** Schalotte(n), fein gehackt  
**10** Basilikumblätter, grob gehackt  
**1 EL** Butter  
**1 EL** Sonnenblumenöl  
Zitronensaft, nach Geschmack  
**500** Gemüsebouillon  
Zitronenschale  
Salz  
Cayennepfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Tofu in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz, Cayennepfeffer und Sojasauce marinieren und 10 Minuten ziehen lassen. In einer Butter-Öl-Mischung 5-8 Minuten knusprig braun braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
2. Für die Sauce: Schalotten mit Basilikum in der Butter-Öl-Mischung glasig dünsten, mit Zitronensaft ablöschen und mit Gemüsesuppe aufgiessen.
3. Zitronenschale, Salz und Cayennepfeffer dazugeben und ca. 5 Minuten auf kleiner Flamme kochen.
4. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern, gebratene Tofuwürfel dazugeben und nochmals abschmecken.