



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.