



1 Pckg. Taifun Tofu Basilico

1 Bund	Basilikum
etwas	Salz & Pfeffer
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
1 Bund	frische Minze
150 ml	Olivenöl
500 ml	Wasser
200 g	Risottoreis
150 ml	Weißwein
1 Spritzer	Zitronensaft



1. Die Basilikumblätter mit 50 ml Olivenöl und etwas Salz pürieren. Beiseite stellen.
2. Aus der Hälfte der Minze Tee kochen. Tofu zur Hälfte sehr fein würfeln, zur Hälfte in Scheiben schneiden.
3. Schalotten und Knoblauch fein würfeln. In einem Topf mit Olivenöl die Schalotten etwa 2 min bei sanfter Hitze, dann den Knoblauch kurz mit anschwitzen. Den Risottoreis 2 min mit anschwitzen.
4. Mit Weißwein ablöschen und komplett einkochen lassen. Reis mit Minztee aufgießen, so dass er gerade so bedeckt ist. Unter Rühren köcheln lassen, bis der Tee vom Reis aufgenommen ist. Diesen Vorgang dreimal wiederholen.
5. Den gewürfelten Tofu unterrühren. Mit Tee aufgießen, bis er aufgebraucht und der Reis al dente ist. Das Basilikumöl (siehe Punkt 1) unter den fertigen Reis rühren.
6. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Minzblätter in Streifen darüber streuen.
7. In einer Pfanne die Tofuscheiben mit Olivenöl knusprig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Reis setzen.

TOFU BASILICO

MINZ RISOTTO



Cashewkerne, Mandeln, Hefeflocken und etwas Salz fein zerkleinern, dazu ein Spritzer Zitronensaft und alles 15 min trocknen lassen – fertig ist der vegane Parmesan zum Gericht!