



RÜHRTOFU

SEIDENTOFU & RÄUCHERTOFU

- 1 Pckg. **Taifun Seidentofu**
- 1 Pckg. **Taifun Räuchertofu**
- 1 Bund Frühlingslauch
- 8 Steinchampignons
- 2-3 EL Bratöl
- etwas Salz & Pfeffer
- 1 TL Kurkuma
- 4 Scheiben Bauernbrot
- 8 Radieschen
- 8 Kirschtomaten (oder anderes Gemüse)
- 2 Bund frische Kräuter, z.B. Dill, Schnittlauch, Petersilie
- 1 TL Meersalzflocken

1. Seidentofu kurz auf einem Sieb abhängen oder überschüssiges Wasser abgießen.
2. Räuchertofu in Würfel schneiden.
3. Frühlingslauch in Ringe und Pilze in dicke Scheiben schneiden.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze und den Räuchertofu etwa 3 min goldgelb und knusprig anbraten.
5. Frühlingslauch hinzugeben und eine weitere Minute mitbraten.
6. Seidentofu in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und dem Kurkumapulver mit dem Schneebesen glatrühren und in der Pfanne unter vorsichtigem Rühren 2-3 min bei mittlerer Hitze mitbraten.
7. Die Brotscheiben auf einen Teller oder ein Brett legen und mit dem Rührtofu belegen.
8. Mit Radieschen, Kirschtomaten und frischen Kräutern belegen. Zuletzt mit Meersalzflocken und grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Man kann den Rührtofu mit anderen Gewürzen variieren, z.B. mit Curry, Kreuzkümmel, Paprika, Garam Masala usw.

