

## Hiyashidofu - Eisgekühlter Seidentofu

### Zutaten:

---

275g Seidentofu  
Etwas Chilli  
Etwas gerösteter Sesam  
Eine Frühlingszwiebel  
Etwas Ingwer  
Shoyu (Sojasauce)

### Zubereitung:

---

275 g Seidentofu vorsichtig in 2,5 cm große Würfel schneiden und mit Eiswürfeln in eine Schale geben. Den Seidentofu mit etwas Chilli und geröstetem Sesam bestreuen.

In einem separaten Schälchen 1 bis 2 EL feingeschnittene Frühlingszwiebelringe und 1/2 TL feingeriebenen Ingwer anrichten und mit 3 bis 4 EL Shoyu (Sojasauce) mischen.

Die Seidentofuwürfel einzeln als Happen entnehmen (Japanern gelingt dies sogar mit Stäbchen), in die Sauce tunken und verzehren. An warmen Tagen eine erfrischend kühle Delikatesse.

