



## GERÖSTETER TOFU AUF ASIATISCHE ART

### *Zutaten für 4 Portionen:*

#### **Marinade:**

200ml Sherry medium  
1 EL Woksauce  
½ TL Ingwerpulver  
2 TL Sesamöl  
4 EL Shoyu Sauche  
1 gestr. TL Maisstärke

400g Tofu natur, in 1cm große Würfel geschnitten  
2 EL Sesamöl  
1 EL Sesam

### **Zubereitung:**

- Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel vermischen
- Das Sesamöl in einer beschichteten Pfanne erwärmen und darin die Tofuwürfel knusprig braun anbraten
- Mit der Marinade aufgießen, mit Sesam bestreuen, sehr gut durchmischen, einmal aufkochen lassen und servieren.

### **Serviertipp!**

Sehr gut schmeckt dieser geröstete Tofu in einem mit etwas fettreduzierter Mayonnaise und Salat belegtem Sandwich oder auch in einer Wrap.