Feldsalat mit Räuchertofu

Der Feldsalat mit Räuchertofu schmeckt auch herrlich als Vorspeise. Dieses Rezept ist einfach nur ein Gedicht.

Verfasser: JOYA

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Foto: JOYA

Zutaten

8 EL	JOYA Soja Joygurt natur
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Sherryessig
2 TL	Dijonsenf
150 g	Joya Tofu (geräuchert und in kleine Würfel)
150 g	Feldsalat
1 Stk.	Paprika (roten in feine Streifen)
1 Stk.	Zwiebel (kleine rote und fein gehackt)
1 EL	Haselnüsse (geröstete und grob gehackt)

Zubereitung

1. Für das Dressing mit dem Schneebesen Soja Joygurt, Zitronensaft, Sherryessig und Dijonsenf glatt rühren. Dressing mit Salz abschmecken.

2. Feldsalat, Paprika, Räuchertofu und Zwiebeln in eine Schüssel geben, mit dem Dressing vermischen. Salat portionsweise anrichten, mit Haselnüssen bestreuen.

Tipp

Den Feldsalat mit Räuchertofu als Beilage anrichten.