

Warmer Tofu mit Knoblauchsauce

Pikanter warmer Tofu mit Knoblauchsauce ist ein beliebter Bestandteil eines koreanischen Menüs. Mit diesem Rezept kann man ihn ganz einfach zuhause nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: Joy

Zutaten

500 g	Tofu
1 TL	Knoblauch (gehackten)
50 g	Schalotten
2 TL	Sesam (geröstet)
3 EL	Sojasauce
1 EL	Sesamöl
1 TL	Chiliflocken
0.5 TL	Zucker

Zubereitung

1. Für warmen Tofu mit Knoblauchsauce den Tofu zunächst gründlich abspülen und in einen Topf legen. Mit Wasser bedecken und dieses aufkochen lassen. Herd ausschalten und mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Beides mischen und mit Sesamsamen, Sojasauce, Sesamöl, Chiliflocken, Zucker und etwas Salz vermengen.
3. Tofu aus dem Topf heben und abtropfen lassen. Mit Küchenpapier vorsichtig trocken tupfen, dann anrichten. Mit einem Teil der Sauce übergießen, den Rest dazu servieren.

Tipp

Zusammen mit Reis ergibt warmer Tofu mit Knoblauchsauce eine leckere vegetarische Hauptmahlzeit.