

Scharfe Tofu-Häppchen

Zutaten:

300 g SOJAFARM "Tofu mariniert"
 1 TL Chilipulver
 2 TL Wasabipulver
 2 TL Agavendicksaft
 2 EL Zitronensaft
 1 Gurke
 etwas eingelegter Ingwer
 Scharfe Chili-Sauce (gekauft)
 Avocado-Creme (siehe Rezeptur)
 Sojioli (siehe Rezeptur)

für die AVOCADO-CREME:

1 Avocado
 1 Knoblauchzehe
 1 TL Traubenkern- oder Rapsöl
 1 TL dunkle Sojasauce
 1 TL gewürzter Reissessig
 Einige Spritzer Zitrone

für das SOJIOLI:

1 walnussgroßes Stück Ingwer
 1 Knoblauchzehe
 2 EL (vegane) Mayonnaise
 1 EL dunkle Sojasauce
 ein paar Spritzer Zitrone

Zubereitung:

„Tofu mariniert“ aus der Packung nehmen und mit Küchenpapier vorsichtig abtupfen. Anschließend den Tofu hochkant längs dritteln, so dass 3 Scheiben entstehen. Diese dann in mundgerechte Häppchen schneiden (ca. 3 auf 3 cm). Chilipulver, Wasabipulver, Agavendicksaft und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel vermischen. Den Tofu damit bestreichen und 30 min einwirken lassen. Auf ein Blech mit Backpapier legen. Für 10 Minuten bei 200°C backen. Drehen und weitere 5 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Avocado-Creme vorbereiten. Dafür die Avocado teilen, mit einem Esslöffel ausschaben und in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und dazureiben. Rapsöl, Reissessig, Sojasauce und ein paar Spritzer Zitrone hinzugeben und glatt pürieren.



Für die Sojioli Knoblauch und Ingwer fein reiben. Die übrigen Zutaten hinzufügen und glatt pürieren.

Für die Häppchen ein gebackenes Tofu-Quadrat mit etwas Sojioli beträufeln. Mit einer Gurkenscheibe, einem Tupfer Avocado-creme, etwas eingelegtem Ingwer belegen. Zum Abschluss ein wenig scharfe Chilisauce darüber träufeln und auf einer Platte anrichten. Viel Spaß beim Genießen!