

# Tofutaler mit feuriger Salsa



*Ein gelungenes Fingerfood für das nächste Familienfest! Die Tofutaler sind garantiert kindercompatibel. Passend dazu mit fruchtig-feuriger Salsa. Da kann man einfach nicht genug kriegen!*

## Zutaten:

*Für die Tofutaler:*

400 g SOJAFARM Tofu mariniert  
2 kleine Möhren  
1/2 Stange Lauch  
1 Stiel Salbei  
2 TL Speisestärke  
30 g Haferflocken  
20 g Weizenvollkornmehl  
Öl zum Braten

*Für die Salsa:*

je 1 rote und grüne Paprikaschote  
1 frische rote Chilischote  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
3-4 Tomaten  
Salz und Pfeffer  
2 EL Rotweinessig  
4 EL Olivenöl

## Zubereitung:

Mit der Salsa starten. Für diese die Paprikaschoten und die Peperoni entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und beides in feine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Alles zusammen mit den restlichen Salsa-Zutaten vermischen und 20 Min. stehen lassen.

Jetzt den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Tofu aus der Packung nehmen, mit Küchenpapier abtupfen und anschließend mit einer Gabel oder zwischen den Fingern fein zerdrücken. Die Karotten schälen und fein reiben. Den Lauch waschen, erst in Streifen schneiden und diese dann fein hacken.

Den Salbei fein hacken und mit Karotte und Lauch unter den Tofu mischen. Die Stärke, die Haferflocken und das Mehl zugeben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Sollte dieser zu weich sein, noch etwas mehr Haferflocken dazugeben. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen 12 bis 14 kleine Taler formen.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Taler darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3 Min. knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend im Backofen bei 200°C noch einmal 10 Min. backen.

Die Tofutaler mit der Salsa servieren.

*Tip: Die Tofutaler lassen sich super vorbereiten und schmecken kalt wie warm sehr gut!*

