



EINHEIT 7 - Rezept 3

Marinierter Tofu

für 2 Personen

Menge / Zutaten

250 g Tofu
2 EL Öl
4 EL Sojasauce
Evtl. 2 EL Sherry
2 St. (Bio) Zitronen
¼ St. Chilischote oder Rote
Paprika, fein gehackt
10 St. Radieschen, in Scheiben
1 Bund Schnittlauch, in feine Röllchen
schneiden
1 Prise Meersalz
1 Prise Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl

EL = Esslöffel

Zubereitung:

- Tofu abtupfen und in dünne Scheiben schneiden, dann mit Sauce marinieren und auf eine Platte legen.
- Sauce: Öl, Sojasauce, Sherry und den Saft einer Zitrone verrühren, mit Meersalz und Pfeffer würzen.
- Chili- oder Paprikaschote, vorbereiten, entkernen, fein würfeln, zur Sauce geben und 30-40 Minuten ziehen lassen.
- Die Radieschenscheiben, geschnittenen Schnittlauch und die 2. Zitrone in Scheiben geschnitten vor dem Servieren darüber geben, on top etwas Olivenöl träufeln.





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning the Vegan Cuisine
2024-1-DE02-KA220-VET-000254897