

Chili-Kräutersalat mit Tofuscheiben



Zutaten

200 g Tofu
2 grüne Chilis
2 rote Chilis s.o.
3 EL Ingwer
2-3 EL Erdnussöl
½ Tasse Thaibasilikum
½ Tasse Minze
½ Tasse Korianderblättchen
2 Limonenblätter
½ Limettensaft

Tofu-Asia-Marinade:

2 Knoblauchzehen
1 Kleines Stück Ingwerwurzel
3 EL Sojasauce
3 EL Sojaöl
Saft von ½ Zitrone
Salz

Zubereitung

Tofu in Scheiben schneiden und in der Tofu-Asia-Marinade mind. 30 min. oder über Nacht einlegen siehe unten. Chilis entkernen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem ebenfalls in feinen Streifen geschnittenen Ingwer in Erdnussöl 5-7 min. braten. Danach die marinierten Tofuscheiben braten. Chilis und Ingwer mit den grob gehackten Kräutern, den fein gehackten Limonenblätter und mit dem Limettensaft vermischen.

Tofu-Asia-Marinade:

Knoblauchzehen und Ingwer klein hacken. Danach alle Zutaten mit den Tofuscheiben in einen Gefrierbeutel geben und verschließen. Ab und zu wenden und über Nacht in den Kühlschrank legen.