

Bunter Salat mit gebratenem Räuchertofu

Den Blattsalat in mundgerechte Stücke teilen. Sherryessig, Walnussöl, Zitronensaft und Gemüsebrühe mit dem Senf zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Walnusskerne grob, die Schalotte fein hacken. Den Räuchertofu klein würfeln und im heißen Bratöl von allen Seiten knusprig anbraten. Schalotten zufügen, kurz mitdünsten. Anschließend die gehackten Walnusskerne dazugeben, unter mehrmaligem Wenden goldbraun rösten und das Ganze warm stellen.

Den Salat mit der Vinaigrette marinieren und auf Tellern anrichten. Schließlich mit der lauwarmen Räuchertofu-Walnuss-Mischung bestreuen. Die Teller mit der Balsamico-Creme verzieren.

Tipp: Die Menge reicht für 4 Beilagensalate. Als Hauptgericht mindestens die doppelte Menge nehmen!

<u>für 4 Portionen</u>	
200 g	Räuchertofu
300 g	Blattsalat
2 EL	Sherryessig
6 EL	Walnussöl, kalt gepresst
1 TL	Zitronensaft
80 ml	Gemüsebrühe oder Waldpilzfond
1 TL	Senf
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker
50 g	Walnüsse
1	Schalotte
1 EL	Bratöl
etwas	Balsamico-Creme zum Dekorieren

