



2 Pckg.

6-8 EL

130 ml

1½

etwas

40 g

20 g

½ TL

500 g

1 Prise

2-3

3 EL

1 EL

2-3

1 Bund

10

½

½

200 g

Taifun Räuchertofu

gemischte frische Kräuter

Olivener Öl

Zitronen

Salz & Pfeffer

Pistazien, geschält

Paniermehl

Knoblauchpulver

grüner Spargel

Zucker

Frühlingszwiebeln

weißer Balsamico- o.

Apfelessig

Ahornsirup

Karotten

Radishes

Cocktailtomaten

Gurke

Fenchelknolle

Blattsalat

1. Den Tofu in eine ofenfeste Form geben. 3-4 EL gehackte Kräuter mit 70 ml Olivenöl, 1 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einer Marinade vermischen.
2. Über den Tofu geben, min. 1-2 Stunden oder über Nacht marinieren. Backofen auf 200 °C aufheizen.
3. Pistazien, Paniermehl, Abrieb von ½ Zitrone, je ½ TL Salz und Knoblauchpulver sowie 1 Prise Pfeffer im Mixer grob zerkleinern. Auf den Tofu geben und mit 2-3 EL der Marinade bedecken.
4. Restliche Pistazienmischung für das Topping mit in die Form geben. Ca. 20 min backen und etwas abkühlen lassen.
5. Spargel in kleine Stücke schneiden und 7-10 min in rund 2 EL Olivenöl anbraten.
6. Mit 2 EL Zitronensaft und Zucker ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Für die Vinaigrette die übrigen Kräuter, 1 fein geschnittene Frühlingszwiebel, Abrieb von ½ Zitrone und 2 EL Zitronensaft sowie 4 EL Olivenöl, Essig, Ahornsirup, Salz und Pfeffer in ein Glas geben und kräftig schütteln.
8. Das Gemüse klein schneiden. Mit dem Salat in einer großen Schüssel anrichten, Pistazienmischung darüber streuen. Tofu mit scharfem Messer in Scheiben schneiden und mit Spargel und Salat servieren.



RÄUCHERTOFU MIT PISTAZIENKRUSTE

FRÜHLINGS SALAT