

THAILÄNDISCHER TOFU-SALAT



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

4

- 1 Päckchen chinesischer Brokkoli
- 1 Dose Baby-Mais
- 1 rote Zwiebel
- 1 Gurke
- 100 g Sojabohnensprossen
- 1 Spitzpaprika
- 200 g Tofu
- 40 g Sojasauce
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 20 g Bresc WOK Pfeffer
- 5 g geschnittener Koriander
- 5 g Thai-Basilikum geschnitten
- 5 g Sesamöl
- 5 g Bresc Zitronengraspüree
- Cashewnüsse
- Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Für das Dressing Zitronengras, Sesamöl, Limette, Sojasauce und Chili mischen. Die Zwiebel in Ringe, Paprika, Gurke ohne Samen in Streifen und den Mais längs in Viertel schneiden. Den Brokkoli sehr kurz blanchieren und kalt abspülen. Tofu in Scheiben schneiden und unter Druck wegstellen. In heißem Öl kräftig anbraten. Das Gemüse mit einem Teil des Dressings vermischen und zu einem Salat verarbeiten. Den Salat mit dem Tofu belegen, das restliche Dressing dazugeben und mit gehacktem Koriander, Zwiebel und Cashewnüssen garnieren.