

## Tofu in Zitronensauce

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 Pk (400g) Tofu  
1 Schalotte  
1 T Sojamilch  
1/2 Zitrone  
Öl  
Cayennepfeffer  
Salbei  
Salz

- Tofu in 6mm große Würfel schneiden.
- 7/8 davon mit reichlich Cayennepfeffer und etwas Salz würzen und in Öl groß braten.
- Schalotte schälen und fein würfeln, zum Tofu geben.
- Wenn die Schalotten glasig sind etwas Salbei zugeben.
- Zitrone auspressen, den restlichen Tofu mit dem Saft und der Sojamilch pürieren.
- Zum gebratenen Tofu geben, etwas eindicken lassen, nochmals mit den Gewürzen abschmecken.

**Tip:** Paßt zu Reis oder Bandnudeln. Schmeckt auch kalt auf Brot.