

Tofu - Tomaten - Sauce

Kategorien: Saucen, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Tofu
		Curry
		Paprika
		Sojasauce
		Pfeffer
		Salz
30	Gramm	Butterschmalz
2		Zwiebeln
2	Essl.	Mehl
2	Essl.	Tomatenmark
1/4	Ltr.	Gemuesebruehe
1/2	Bund	Schnittlauch
200	Gramm	Creme fraiche
1/2	Teel.	Gruener Pfeffer

Anleitung:

Den Tofu in kleine Wuerfel schneiden, mit den Gewuerzen mischen Und ca. 1/2 Stunde ziehen lassen. Die Zwiebel wuerfeln. Butterschmalz erhitzen, den Tofu darin anbraten. Die Zwiebel Hinzugeben (glasig). Das Ganze mit Salz und Pfeffer nach Belieben Nachwuerzen. Mehl darueber staeuben, kurz anschwitzen, dann das Tomatenmark und die Bruehe hinzufuegen, fuenf Minuten koecheln Lassen. In der Zwischenzeit den Schnittlauch in Roellchen schneiden, Beiseite stellen. Creme fraiche unter die Sauce ruehren, nochmals Aufkochen. Den gehackten gruenen Pfeffer zugeben. Das Tofuragout Mit den Schnittlauch- roellchen bestreut servieren.