

Gebratener Räuchertofu mit Feldsalat und Walnuss-Vinaigrette

Tipp:

Vor dem Anrichten können Sie einen Teil der Räuchertofu-Walnuss-Mischung auch direkt in die Vinaigrette geben - sie wird dadurch noch aromatischer. Probieren Sie das Rezept auch einmal mit unserem demeter Räuchertofu mit Kräutern und Sonnenblumenkernen.

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

1	Pack	Taifun Räuchertofu Mandel Sesam
1	EL	Bratöl
300	g	Feldsalat
50	g	Walnüsse
1		Schalotte
3	EL	Sherryessig (oder Walnussessig)
6	EL	Walnussöl, kalt gepresst
80	ml	Gemüsebrühe oder Waldpilzfond
1	TL	Zitronensaft
	etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
		Salz
		Balsamico Crème zum Dekorieren



Zubereitung:

Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Sherryessig, Walnussöl, Zitronensaft und Gemüsebrühe verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Walnuskerne grob hacken. Schalotte pellen und fein hacken. Den Räuchertofu klein würfeln und mit dem Bratöl knusprig anbraten. Schalotten zufügen, kurz mitdünsten. Anschließend die gehackten Walnuskerne dazugeben, unter mehrmaligem Wenden goldbraun rösten und warm stellen.

Den Feldsalat mit der Vinaigrette marinieren und auf Tellern anrichten. Schließlich mit der lauwarmen Räuchertofu-Walnuss-Mischung bestreuen.