

Tofu Basilikum mit Tomate und Balsamessig Crème

Tipp:

Dazu frisches Ciabatta-Brot servieren.



Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

2	Pack	Taifun Tofu Basilikum
5-6	Stück	Tomaten
2	EL	Olivenöl
2	TL	Aceto Balsamico-Essig Bianco
1	Bund	Basilikum frisch
	etwas	Balsamessig Crème, (La Selva)
		Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Aus Olivenöl, Balsamico-Essig, frisch gemahlenem Pfeffer und Salz eine würzige Marinade bereiten. Den Basilikum waschen, etwas trocken schleudern, 4 Kronenblätter zur Dekoration beiseite legen. Den restlichen Basilikum in feine Streifen schneiden und in die Marinade geben.

Die Tomaten waschen, trocken tupfen, in ca. 24 Scheiben schneiden (Strunk vorher ausschneiden) und kurz in einem Sieb abtropfen lassen. Den Tofu Basilikum aus der Packung nehmen und in je 12 gleichmäßige Scheiben schneiden.

Die Tomaten- und Tofuscheiben in die Marinade legen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend auf 4 Tellern im Wechsel, kreisrund und leicht gefächert, anrichten. Mit der Balsamessig Crème das Arrangement verzieren (z.B. Zickzack-Muster) und die Tellerränder mit grobem Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Mit dem restlichen Basilikum (Kronenblätter) dekorieren.

