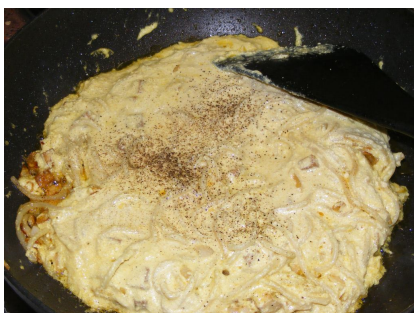


Rührtofu-Nudeln

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 Pk (200g) Tofu
1 Portion (ca. 200g) gekochte Spaghetti (oder andere Nudeln)
1/2 Zwiebel
1/2 T Sojamilch
1-2 TL Zitronensaft
1 TL Kurkuma
1 EL Stärke
Salz
Paprika
Pfeffer
Öl
Petersilie oder Schnittlauch

- 1/3 des Tofus in kleine Würfel schneiden, mit Paprika würzen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Tofuwürfel darin anbräunen.
- Zwiebel schälen, würfeln, Zwiebelwürfel und Nudeln zugeben, Zwiebeln glasig dünsten. Nudeln gelegentlich wenden.
- Restlichen Tofu mit der Hälfte der Sojamilch pürieren.
- Restliche Sojamilch, Zitronensaft, Kurkuma, Stärke, 1-2 EL Öl zugeben, pürieren.
- Mit Salz abschmecken.
- Über die Nudeln gießen, mit Pfeffer bestreuen.
- Braten, bis die Unterseite knusprig ist.
- Auf einen Teller gleiten lassen.
- Mit Petersilie oder Schnittlauchröllchen dekorieren.



Ergibt: eine (große) Portion.