Knusprige Tofusticks von Melvin Johner

Mengen für 10 Personen
Dauer: (ca. 45 Min., je nach Menge)
Tofu in Küchentuch wickeln, für 10 Minuten pressen, damit überschüssiges Wasser entweichen kann.
Tofu in ca. 10 cm x 3 cm x 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Zutaten von Marinade verrühren (damit keine Klumpen entstehen, das Mehl durch Sieb, unter ständigem Rühren in Flüssigkeit geben). Tofu in die Marinade tauchen, danach in der Panko-Paniermehl Mischung wenden und die Panada mit den Fingern leicht andrücken.
Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und Tofusticks pro Seite etwa 5 Minuten goldbraun frittieren. Anschließend die fertigen Tofusticks auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

1.0 kg Tofu	
1.0 Liter Frittieröl	
3.0 dl Milch	
70 g Mehl	
4.0 g Paprika	
4.0 g Curry	
4.0 g Zwiebeln	Pulver getrocknet
4.0 g Knoblauchzehen	Pulver getrocknet
4 cl Sojasauce	
60 g Paniermehl	
100 g Pankomehl	Panko Mehl wenn möglich