Tofu-Rahmsauce von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 10 Personen

Quelle: WG 35

Gewürze: Salz, Pfeffer, Ingwer

800 g Tofu	Würfeln und trocknen lassen (Küchenpapier)
1.0 Stück Rüebli	Klein schneiden und nach ablöschen in Pfanne geben
1.0 dl Weisswein	Tofu ablöschen wenn er am braten ist
1.0 dl Sojasauce	Vor dem Braten über Tofu geben
50 g Maisstärke/Maizena	den Tofu vor dem Braten im Maizena wenden
500 g gehackte Tomaten	Nach den Rüebli zur Sauce geben
1.0 Stück Zwiebeln	Klein schneiden und mit Tofu zusammen andünsten
50 g Curry	Pulver oder Paste, beim abschmecken nach gutdünken zugeben
3.0 dl Vollrahm	Am Schluss zugeben um Sauce zu verfeinern. Darf auch ein bisschen mehr sein