Tofu-Rahmsauce von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 3 Personen

Quelle: WG 35

Gewürze: Ingwer, Pfeffer, Salz

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

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*