

Tofu-Tätschli von Sidi

Mengen für 10 Personen

625 g Tofu	In stücke schneiden und mit Gabel zerdrücken.
2.5 Stück Zwiebeln	In Würfel schneiden.
6.0 ml Olivenöl	EL nicht ml!! Alternativ geht auch Rapsöl.
2.5 ml Sojasauce	EL nicht ml!!
2.0 Bund Petersilie, frische	Hacken.
3.0 Stück Eier	
6.0 g Paniermehl	EL nicht Gramm!!
3.0 g Sesamsamen	EL nicht Gramm!!
2.5 g Ingwer	Stück nicht Gramm!!

Ingwer fein Raffeln. Den zerdrückten Tofu mit Sojasauce begiessen. Zwiebel, Ingwer, Petersilie, Ei und Paniermehl daruntermischen. Salzen und Pfefferen.

Aus dem Tofuteig Tätschli formen und im Sesam wenden. Tätschli bei mässiger Hitze in einer beschichteten Pfanne im Öl goldgelb braten.