

Tofu-Tätschli von Sidi

Mengen für 57 Personen

| | |
|-------------------------------|---|
| 3.56 kg Tofu | In stücke schneiden und mit Gabel zerdrücken. |
| 14.3 Stück Zwiebeln | In Würfel schneiden. |
| 3.42 cl Olivenöl | EL nicht ml!! Alternativ geht auch Rapsöl. |
| 1.42 cl Sojasauce | EL nicht ml!! |
| 11.4 Bund Petersilie, frische | Hacken. |
| 17.1 Stück Eier | |
| 34.2 g Paniermehl | EL nicht Gramm!! |
| 17.1 g Sesamsamen | EL nicht Gramm!! |
| 14.3 g Ingwer | Stück nicht Gramm!! |

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

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