



Züri Geschnetzeltes mit Tofu

von Balu

Mengen für 4 Personen

Tags: Vegetarisch, enthält Pilze

12 g Bratbutter	
360 g Tofu	in Würfel geschnitten ca. 3min heiss anbraten, vom Herd nehmen und warmstellen.
3.2 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
150 g Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
240 g Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
6.0 ml Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
1.2 dl Weisswein	zum ablöschen begeben.
2.0 g Bouillion	(1 gehäufter Teelöffel = 7g)
1.0 dl Wasser	
1.6 dl Vollrahm	
8.8 g Maisstärke/Maizena	Bouillon, Wasser, Rahm und Maizena gut vermischen und mit Pilzen aufkochen. Fleisch begeben und kurz aufwärmen (1 EL = 9g) Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

EV Mandelmilch statt Rahm wegen Laktose Alergiker