

# Tofu-Rahmsauce von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 4 Personen

Quelle: WG 35

Gewürze: Ingwer, Pfeffer, Salz

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 320 g Tofu              | Würfeln und trocknen lassen (Küchenpapier)                                  |
| * 32 g Rüebli           | Klein schneiden und nach ablöschen in Pfanne geben                          |
| 4 cl Weisswein          | Tofu ablöschen wenn er am braten ist  |
| 4 cl Sojasauce          | Vor dem Braten über Tofu geben  |
| 20 g Maisstärke/Maizena | den Tofu vor dem Braten im Maizena wenden                                   |
| 200 g gehackte Tomaten  | Nach den Rüebli zur Sauce geben   |
| * 36 g Zwiebeln         | Klein schneiden und mit Tofu zusammen andünsten                             |
| 20 g Curry              | Pulver oder Paste, beim abschmecken nach gutdünken zugeben                  |
| 1.2 dl Vollrahm         | Am Schluss zugeben um Sauce zu verfeinern. Darf auch ein bisschen mehr sein |

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