

Tofu in Nussskruste auf Salat

ZUTATEN für 4 Personen

- 250g **alberts TofuNATUR**
- 1 kleine Salatgurke
- 2 Paprikaschoten, rot
- 1 Möhre
- 2 Köpfe Salat (z.B. Eichblatt- und Batvia-Salat)
- 4 EL Kräuter-Essig
- Salz und Pfeffer
- etwas Zucker
- 4 EL Öl (z.B. Walnussöl)
- Mehl zum Wenden
- 1 Eigelb
- 4 EL Haselnüsse, gehackt
- 2 EL Butter oder Margarine

ZUBEREITUNG 30 Minuten

Gemüse und Salat putzen und waschen. Salat in Stücke zupfen. Gurke und Möhre in Scheiben, Paprika in Ringe schneiden.

Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl darunter schlagen. Mit den vorbereiteten Salatzutaten mischen.

alberts TofuNATUR in Scheiben schneiden und würzen. Erst im Mehl, dann im verquirlten Eigelb und zuletzt in Nüssen wenden. Im heißen Fett pro Seite ca. 1 Minute goldbraun braten.

Tofu mit dem Salat anrichten.

purvegan ist es, wenn das Eigelb beim Panieren durch eine dickflüssige Mehl-Wasser-Mischung ersetzt wird...