



Rezepte aus der Behr Küche

Asiatische Mini Romana-Schiffchen mit Paprika und Tofu



Zutaten für 4 Personen

3 Mini Romanasalate
200g geräucherter Tofu
1 rote und 1 gelbe Paprika
1 Grapefruit
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Ingwer
150ml Sojasoße
30ml Zitronensaft
50ml Öl
1-2 EL Sesamsamen

Zubereitung:

Paprika putzen, waschen und sehr fein würfeln (ca. 2mm). Anschließend den Tofu in kleine Würfel (ca. 1cm) schneiden. Grapefruit schälen und filetieren. Die Schalotten, Knoblauchzehe und den Ingwer schälen, in kleine Stücke schneiden, fein hacken und zusammen mit Öl, Zitronensaft und Sojasoße zu einer homogenen Masse verrühren. Danach die Paprika- und Tofuwürfel sowie die Grapefruitfilets untermischen. Die Mini Romanasalate waschen und in einzelne Blätter teilen. Die Salatblätter auf eine Platte legen und mit der Paprika-Tofu-Mischung füllen. Vor dem Servieren die Schiffchen noch mit Sesamsamen bestreuen. Tipp: Der Salat schmeckt noch besser, wenn die Paprika-Tofu-Masse ein Tag vorher im Kühlschrank war.