



## 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 Sojasauce
  - 30ml Zitronensaft
  - 50ml Öl
  - 1-2 EL Sesamsamen
- 

#### Zubereitung:

Die Paprika putzen, waschen und sehr fein würfeln. Anschließend den Tofu in kleine Würfel schneiden. Dann die Grapefruit schälen und filetieren. Die Schalotten, Knoblauchzehe und den Ingwer schälen (zum Beispiel kann man die Ingwer-Schale mit einem Teelöffel abschaben), fein hacken und zusammen mit Öl, Zitronensaft und Sojasauce 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 einen Tag vorher vorbereitet und in den Kühlschrank gestellt wird.