



Knuspriger Tofu mit Kokos-Chili

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

400 g	Tofu	200 ml	Kokosmilch
2	Limetten	2 EL	Sriracha-Soße
2 EL	Sojasoße	1 TL	Ingwerpulver
1 TL	Knoblauchpulver		Mangowürfel
1 kleiner	Bund Koriander	2	rote Zwiebeln
100 g	Kokosflocken	200 g	Pankomehl
2 EL	Mehl	280 g	Sushireis
	Reisessig	1 EL	brauner Zucker
	Salz & Pfeffer		

Zubereitung

Zubereitung

1. Sushireis waschen und nach Verpackungsanleitung garen. Mit Reisessig abschmecken und kaltstellen.
2. Tofu in 16 Würfel schneiden und mit Sojasoße marinieren. Anschließend abtupfen und im Mehl wenden, in Kokosmilch geben und dann mit dem Pankomehl panieren und gut andrücken. Im heißen Fett ausbacken.
3. Kokosmilch leicht erwärmen und Srirachasoße, Gewürze und Zucker dazu geben und mit dem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zwiebeln in Ringe schneiden.
5. Alles zusammen mit den Mangowürfeln in einer Bowl anrichten und servieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien

inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Knuspriger Tofu mit Kokos-Chili

Stand 28.02.2023