

## ■ ZÜRICHER TOFUGESCHNETZELTES REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN ZUBEREITUNG

600 g Räuchertofu  
200 g Pilze  
etwas Mehl und Öl zum Braten  
1 Zwiebel  
etwas Sojasauce und Weißwein  
etwas gehackte Petersilie

- *Räuchertofu in Streifen schneiden.*
- *Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Mehl bestäuben und in Öl in einer Pfanne anbraten.*
- *Zwiebel schälen und würfeln. Ebenfalls anbraten und mit Sojasauce und Weißwein ablöschen. Circa 10 Minuten köcheln lassen, dann gehackte Petersilie und den Tofu zugeben.*
- *Nach Belieben abschmecken.*
- *Dazu passt ein guter Basmatireis und ein Glas Chardonnay.*

*Guten Appetit!*

