

# Crispy Tofu

8 Stück



- 6 EL Ketchup
- 1 EL Senf
- 1 EL Tamari-Sojasauce
- ½ TL Madras-Curry
- 1 TL Salz
- 1 TL Rohrzucker
- 360 g Tofu
  
- 3 EL Mehl
- 4 EL Sojadrink
- 1 TL Maizena
- 240 g Cornflakes, gebrochen
  
- 3 EL Öl

**Marinade** Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel gut miteinander verrühren. Tofustücke in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit der Marinade gut einpinseln und 30 Minuten marinieren.

**Panade** Drei Suppenteller bereitstellen: den ersten mit Mehl, den zweiten mit einer Mischung aus Sojadrink und Maizena, den dritten mit Cornflakes.

Die marinierten Tofustücke in der vorgegebenen Reihenfolge panieren, Cornflakes gut andrücken.

Öl in der Bratpfanne erhitzen. Tofustücke rundum goldbraun braten. Kurz auf einem Haushaltspapier entfetten.

## Tipp

Der Tofu schmeckt noch intensiver, wenn er am Vorabend mariniert wurde. Dazu passen frischer Blattsalat und Frucht-Chutneys, z. B. Mango-Apfel-Chutney (Seite 123).



Crispy Tofu

Thai-Gurkensalat

