



Tofu Carpaccio

Zutaten für 4 Personen

- Zubereitung
- ca. 20 Minuten

300g Tofu Natur
2 Knoblauchzehen
1 roter Pfefferoni
1 Zitrone
Salz
3 El Olivenöl

2 Tl Kapern
1-2 Frühlingszwiebel

Pro Portion

Zubereitung:

- ✓ Tofu Natur in sehr dünne Scheiben schneiden und in eine große, flache Schüssel legen
- ✓ Knoblauchzehen durch eine Knoblauchpresse drücken. Den Pfefferoni von den Kernen befreien und in feine Ringe schneiden. Das Basilikum fein hacken, mit dem Zitronensaft, Salz und Öl mischen und auch die Kapern unterrühren.
- ✓ Die Marinade gleichmäßig über die Tofuscheiben verteilen
- ✓ Den Tofu zugedeckt mindestens zwei Stunden in der Marinade ziehen lassen und dabei mehrmals wenden.
- ✓ Zum Servieren die gewaschenen und geputzten Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und über die marinierten Tofuscheiben streuen.



Tipps & Tricks

Am besten leicht getoastetes Weißbrot dazu reichen!