



## **Tofu mit Sesampaste und Koriander** **Zhīmǎjiàng xiāngcài dòufu**

Herkunft: China

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

250 g Tofu

2 EL Koriander

1 TL Salz

1 Prise Chiliöl

2 EL Sesampaste

2 EL Wasser

### **Vorbereitung**

Den Tofu in Würfel schneiden, in siedendem Wasser kurz kochen und abtropfen lassen. Den Koriander fein hacken.

### **Zubereitung**

Die Sesampaste mit Salz und etwas Wasser verrühren, den Tofu damit übergießen und das Paprikaöl und den Koriander darübergeben.