

Tofu-Avocado-Salat

Zutaten

250g Seidentofu
1 Avocado

2 EL Sojasauce
1 TL Sesamöl
1TL Reisessig
1 Knoblauchzehe
1 TL geriebener Ingwer
½ TL Zucker

Zubereitung

Für den Tofu-Avocado-Salat wird zunächst Seidentofu aus der Verpackung genommen und in Scheiben geschnitten. Die Avocado wird halbiert, entkernt, geschält und ebenfalls in dünne Scheiben geschnitten. Anschließend werden Tofu und Avocado abwechselnd auf einem Teller angeordnet.
Für das Dressing werden Sojasauce, Sesamöl, Essig, fein gehackter Knoblauch, geriebener Ingwer und etwas Zucker in einer kleinen Schüssel gut verrührt. Nach Geschmack kann zusätzlich etwas Chiliöl oder Chili hinzugefügt werden. Das Dressing wird gleichmäßig über den Salat gegeben, bevor das Gericht wahlweise mit in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln bestreut und direkt serviert wird.

Guten Appetit!