

Rezept

Knuspriger Tofu mit Zwiebeln und süßer ChilisaUCE

Ein Rezept von Knuspriger Tofu mit Zwiebeln und süßer ChilisaUCE, am 10.06.2026

Zutaten

4 rote Zwiebeln	600 g Tofu
4 EL Öl	100 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
4 EL Sojasauce	4 EL süße ChilisaUCE
Salz	Korianderblättchen zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Tofu abtropfen lassen und in etwa 1 cm große Würfel teilen.

2. Die Hälfte des Öls im Wok oder in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebelstreifen darin unter Rühren etwa 2 Min. braten, an den Rand schieben. Das restliche Öl hineingeben und den Tofu darin in 2-3 Min. knusprig braten, dabei zwischendurch immer wieder wenden.

3. Brühe mit Sojasauce und ChilisaUCE dazugeben, alles gründlich mischen und mit Salz abschmecken. Mit Korianderblättchen bestreut servieren.