

Rezept

# Knuspriger Tofu mit Zwiebeln und süßer ChilisaUCE

Ein Rezept von Knuspriger Tofu mit Zwiebeln und süßer ChilisaUCE, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> rote Zwiebeln	<b>600 g</b> Tofu
<b>4 EL</b> Öl	<b>100 ml</b> Gemüse- oder Hühnerbrühe
<b>4 EL</b> Sojasauce	<b>4 EL</b> 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.