Rezept

Räuchertofu-Carpaccio

Ein Rezept von Räuchertofu-Carpaccio, am 14.11.2026

Zutaten

250 g	Tomaten
2	Frühlingszwiebeln
1 TL	flüssiger Honig
	Salz
300 g	Räuchertofu
	½ Bund Basilikum
1 EL	Aceto balsamico
2 EL	Olivenöl
	Chilipulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und in sehr kleine Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Basilikumblättchen abzupfen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem knackigen Grün fein hacken.

2. Balsamico mit Honig und Olivenöl cremig verschlagen. Tomaten, Basilikum und Zwiebeln unterrühren und die Mischung mit Salz und Chilipulver abschmecken. Tofu in möglichst dünne Scheiben schneiden und auf Tellern auslegen. Die Tomatenmischung darüber verteilen und das Carpaccio servieren – am besten mit ofenfrischem Baguette.