Rezept

Tofu-Dressing

Ein Rezept von Tofu-Dressing, am 18.04.2024

Zutaten

400 g	Seidentofu
3-4 EL	Weißweinessig
	Salz
2	Frühlingszwiebeln
1	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
	Pfeffer
3 Stängel	Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Den Tofu grob zerkleinern und in einen hohen Rührbecher geben. Knoblauch schälen, fein würfeln und mit Essig und Öl dazugeben. Alles fein pürieren, salzen und pfeffern. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem Grün in Ringe schneiden. Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Beides unter das Dressing mischen. Das Dressing passt zu Blattsalaten, Tomaten-, Gurken- oder Rettichsalat, kann aber auch anstelle von Mayonnaise für Kartoffel- oder Nudelsalate verwendet werden. Dann nach Belieben noch 2 TL Senf, Meerrettich aus dem Glas oder 1-2 TL Wasabipaste unterrühren.