

Rezept

Wasabi-Tofu-Dressing

Ein Rezept von Wasabi-Tofu-Dressing, am 22.01.2025

Zutaten

150 ml Apfelsaft	200 g Seidentofu
1 EL Sojasauce	1-1 ½ EL Apfelessig
1-2 TL Wasabipaste (aus dem Asialaden)	Salz
Pfeffer	3 Frühlingszwiebeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Den Apfelsaft in einen kleinen Topf geben und bei großer Hitze offen auf gut die Hälfte einkochen lassen. Den eingekochten Saft vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Apfelsaft und Seidentofu in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Sojasauce, Essig und Wasabipaste unter das Dressing rühren und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln waschen, gut trocken schütteln, in möglichst feine Ringe schneiden und unter das Dressing mischen. Kurz ziehen lassen.