



## FRITTIERTE TOFU STICKS MIT CHIMICHURRI



### ZUTATEN

#### Tofu Sticks

400g Jasmin Reis  
300-400g Frischer Tofu  
Panko - Paniermehl ( Asia Markt )  
3-4 Eier  
Weizen Mehl ( geht auch jedes andere Mehl )  
Neutrales Öl ( Sonnenblumenöl / Rapsöl )

#### Chimichurri

2 Knoblauchzehen  
1 Grüne Peperoni  
Handvoll Koriander  
Handvoll Petersilie  
1 Avocado  
1/2 Limette

### MATERIALIEN

1 kleiner Topf - Mörser/Mixer



für 4 Portionen



20 Min

1. Den Tofu in so große Streifen schneiden so das Sie Ideal in den Topf passen. Öl in den Topf geben und erhitzen. Eine Panierstraße aus Mehl dann aufgeschlagene Eier und dem asiatischem Paniermehl Panko bilden. Mehl und Eier mit etwas Salz&Pfeffer würzen.
2. Jasmin Reis nach Pasckungsanweisung garen. Entweder im Topf oder wenn ihr habt in einem Reiskocher. Sesam in einer kleinen Pfanne rösten. Öl mithilfe eines Holzstiels prüfen. Steigen Bläschen auf ist es heiß genug. Tofu panieren und goldbraun frittieren. Anschließend in dem Sesam wälzen.
3. Für das Chimichurri Peperoni bei Bedarf entkernen und mit dem Knoblauch im Mörser stampfen. Koriander und Petersilie zu einem Knoll formen und fein schneiden und ebenfalls in den Mörser geben. Die Avocado entkernen und hinzufügen. Die 1/2 Limette hinzufügen und gut stampfen bis eine Guacamole Ähnliche Konsistenz entstanden ist. (Natürlich funktioniert das ganze auch in einem Mixer)
4. Zusammen mit der „Sweet Chilli Soße“ und dem Reis servieren!