



Tofu in Tomatensauce

Zutaten:

- 3 Tomaten
- Eine Frühlingszwiebel
- 1 ½ Blöcke frischer Tofu
- Fischsauce
- Ein wenig Zucker

Zubereitung:

Tomaten und Frühlingszwiebel (nur den weißen Teil) sehr klein schneiden, in einem Topf geben, mit Fischsauce und ein wenig Zucker würzen und anschwitzen.

Sobald die Zwiebeln leicht braun sind, werden die Tomaten mit Wasser bedeckt und gekocht bis sie sehr weich sind.

1 ½ Blöcke frischer Tofu in ca. 2x2x5 cm große Scheiben schneiden und separat in einer Pfanne braten.

Die goldgelb angebratenen Tofu auf die Tomaten geben.

Den Topf mit Wasser auffüllen bis die Tofuscheiben bedeckt sind.

Bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen.

Den Grünen Teil der Frühlingszwiebel in ca. 5 cm. Lange Streifen schneiden und auf den Tofu geben.

Bei geschlossenem Deckel das Gericht noch mal für 2 Min. ziehen lassen.