



R e z e p t

Knuspriger Gewürz-Tofu aus dem Airfryer

Wer weiter behauptet, dass es keinen Weg gibt, Tofu in eine knusprig-gewürzigen Köstlichkeit zu verwandeln, hat unser Rezept für den Airfryer noch nicht ausprobiert. Ganz ohne Pressen und Einfrieren!

Zutaten für eine Portion

- 200 g Tofu Natur
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Sesamöl, geröstet
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Knoblauch, granuliert oder gemahlen
- 1 EL Stärke

Zubereitung

- Den Tofu abtropfen lassen. Dann in Stückchen brechen und in einen kleinen Topf legen. Mit Wasser bedecken, etwas salzen. Aufkochen lassen und für 5 Minuten kochen.
- In der Zwischenzeit in einer mittleren Schüssel die Würzzutaten vermischen – aber die Stärke noch nicht.
- Nach der Kochzeit den Tofu in ein Sieb abgießen und aus dem Sieb direkt in die Würze werfen. Mit 2 Esslöffeln alles gut vermischen. Dann erst die Stärke überstreuen und gut unterheben.
- Im Airfryer bei 200 °C in 15 Minuten knusprig garen. Zwischendurch einmal schütteln/rühren.

Der Tofu ist ein wunderbares Topping für asiatische und indische Gerichte aller Art. (Siehe z.B. unser Rezept für Udonnudeln mit Erdnuss-Sauce.)