



# Crispy Tofu - Gurkensalat



2 Portionen



15 Min.

## Zutaten

- 1-2 Gurke
- 1/2 Block Tofu
- 1 El Sesamöl
- 1 El Sojasoße
- 1 El Ahornsirup
- 3 El Sesam
- 2 Frühlingszwiebeln

## Dressing

- 2 El Sesamöl
- 1 El Reisessig
- 1-2 El Tahini
- 1/2 Tl Knoblauchpulver
- 2-3 El Sojasoße
- 1 El Agavendicksaft
  
- 3 El Sonnenblumenkerne
- 3 El Hefeflocken

## Zubereitung

1. Gurke in dünne Scheiben schneiden. Sonnenblumenkerne und 2 El Sesam in der Pfanne ohne Fett anrösten. Rausnehmen.
2. Tofu in mundgerechte Würfel schneiden und in 1 El Sesamöl knusprig anbraten. Mit Sojasoße und Ahornsirup ablöschen und 1 Min. karamellisieren. Frühlingszwiebelringe und 1 El Sesam dazugeben und vom Herd nehmen.
3. Dressing anrühren und alle Zutaten inklusive Hefeflocken miteinander vermischen und mit Kernen garnieren - Fertig!

TIPP: Wer mag kann den Salat noch um eine halbe Avocado und Edamame Bohnen ergänzen!

Guten  
Appetit!