Tofuwürfel in Sojasauce

Zutaten

1	Pack	fester Tofu natur (+/- 200g)
2	EL	Erdnussöl – alternativ Bratöl/Olivenöl
1-2	EL	Sojasauce

Zubereitung

Tofu gewissenhaft ;) in 1x1 cm große Würfel schneiden. Öl in der Pfanne wirklich heiß werden lassen. Würfel hineingeben und unter häufigem Rühren, rösten bis sie von allen Seiten goldgelb sind. Das wird so etwa 10-15 Minuten dauern. Herd ausstellen, Sojasauce auf die Würfel verteilen/klecksen und sofort umrühren und immer wieder wenden bis die Sauce verdunstet ist. Würfel in einem Schälchen als Beilage oder Knabberei servieren.

Tipp

Die Würfel können über fernöstliche Gerichte gestreut werden oder kalt zu Bier/Wein/Mineralwasser als Snack gegessen werden