



SÜSSER TOFU MIT BEEREN UND SORBET VEGAN



20
MINUTEN



2
PERSONEN

ZUTATEN

- 200g Tofu natur
- 50g Birnel
- 200g Beeren, frisch oder gefroren
- 100g Zitronensorbet
- Kokosfett zum Braten

ZUBEREITUNG

1. Tofu quer schneiden und das überschüssige Wasser auspressen. Danach in 2x2 cm grosse Stücke schneiden. Mit dem Birnel marinieren und 30 min stehen lassen.
2. Die Beeren in einer Pfanne auftauen und wärmen.
3. Das Kokosfett in einer Bratpfanne heiss werden lassen und den marinierten Tofu darin heiss anbraten, bis er rundherum eine goldbraune Kruste hat.
4. Wenn der Tofu fertig gebraten ist, diesen auf einen Teller legen und mit einer Kugel Zitronensorbet, den aufgetauten Himbeeren und den frischen Himbeeren anrichten.

**KATRIN'S
TIPP**

schmeckt auch herrlich
mit Vanille-Joghurt