



TOFU PICCATA VEGETARISCH

MIT HERRLICHER KRUSTE



15
MINUTEN



2
PERSONEN

ZUTATEN

- 250g Tofu mit Kräutern
- wenig Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- Bratbutter oder Bratöl

PANADE

- 2 EL Mehl
- 2 Eier
- 40g geriebener Sbrinz oder Parmesan

ZUBEREITUNG

1. Den Tofu mit einem Küchenpapier abtrocknen. Danach in flache Plätzli zu je 40g schneiden. Anschliessend mit Zitronensaft beträufeln, würzen.
2. Die Eier verquirlen. Danach mit dem Reibkäse in einem tiefen Teller verrühren.
3. Für die Panade Mehl in einen Teller geben. Tofu im Mehl wenden und überflüssiges Mehl abklopfen. Dann in der Ei-Käse-Masse wenden.
4. Sofort portionenweise bei mittlerer Hitze in der Bratbutter oder Öl beidseitig je 2-3 Minuten braten.

KATRIN'S TIPP

Als klassische Beilage eignen sich Spaghetti mit Tomatensauce.