

Tofu-Pilz-Salat

Zutaten

- 400g Tofu
- 2 EL helle Sojasoße
- 400g Champignons
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1-2 rote Chilischoten
- 2 EL Limettensaft
- 1 ½ EL vegane Fischsoße
- 1 TL Palmzucker
- 4 Stiele Minze
- 1 Bund Koriandergrün

Zubereitung

- Tofu würfeln und mit Sojasoße mischen
- Pilze ohne Stiel in einem Sieb über kochendem Wasser 5 Minuten dämpfen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden
- Frühlingszwiebel, je weiße und grüne Teile in Röllchen schneiden
- Chilischoten entkernen und hacken
- Limettensaft und Fischsoße mit Palmzucker verrühren, bis sich dieser aufgelöst hat
- Dressing mit Tofu, Pilzen, weißen Frühlingszwiebelstücken und Chili mischen und etwa 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen
- Kräuter kleinhacken und mit grünen Frühlingszwiebeln über Salat streuen