

Rote Bete Carpaccio mit mariniertem Tofu und gerösteten Pinienkernen

für 4 Portionen brauchen Sie

100 g Tofu, natur

für die Marinade

6 EL Thailändische Chilisauce

2 EL Sojasauce

4 EL Rapsöl

1 TL frisch geriebener Ingwer

1 frisch gepresste Knoblauchzehe

Pfeffer aus der Mühle

4 gekochte Rote Beten

2 Hände voll Pinienkerne



und so wird 's gemacht

1. Marinadenzutaten mischen, über den in feine Scheibchen geschnittenen Tofu geben und mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.
2. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten.
3. Rote Beten in dünne Scheiben schneiden und kreisförmig auf Tellern anrichten.
4. Marinierten Tofu und Pinienkerne darüber geben.

Wir wünschen guten Appetit!