

# Gebratener Pak Choi mit

## knusprigem Tofu

### Schritt 1.

Tofu trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Chili in feine Ringe schneiden. Die Enden vom Pak Choi abschneiden und anschließend längs in breite Streifen schneiden.

### Schritt 2.

Für die Soße in einer Schüssel Reiswein, Sojasauce, Wasser und braunen Zucker verrühren.

### Schritt 3.

Tofuwürfel in Speisestärke wälzen.

Sesamöl in einem Wok erhitzen und Salz und Pfeffer hinzufügen. Nun Tofu zugeben und ca. 3 – 5 Min. knusprig anbraten. Aus dem Wok nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Schritt 4.

Pak Choi, Frühlingszwiebel, Knoblauch und Chili in den Wok geben und ca. 2 – 3 Min. anbraten, anschließend mit der Soße ablöschen. Knusprigen Tofu zurück in den Wok geben und sofort servieren. Guten Appetit!



## Zutaten

- 200g Tofu
- 4 Köpfe Pak Choi
- 1 Frühlingszwiebel
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Chili
- 2 EL Reiswein
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Wasser
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Speisestärke
- 3 EL Sesamöl
- ½ TL Meersalz
- ½ TL Pfeffer