

Aus der Hado-Küche: Ein Vorspeisenrezept

Restaurant Services

Bunte Tofutörtchen mit Ratatouille

für 4 Personen:

8	Tofuscheiben à 40-50 g
1	kleine grüne Paprikaschote
1	kleine gelbe Paprikaschote
1	kleine rote Paprikaschote
1	kleine Zucchini
1	Tomate
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
100 g	passierte Tomaten
	frische Kräuter nach Saison (Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Oregano etc.)
	Olivenöl
	Ur- oder Steinsalz, Galgant, Bertram, Chili
	essbare Blüten

Das Gemüse waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden, die frischen Kräuter hacken. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Das Gemüse dazu geben und 2-3 Minuten leicht schmoren lassen. Würzen, die passierten Tomaten und Kräuter dazu geben. Die Tofuscheiben von jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun anbraten. Je eine Tofuscheibe auf einen Teller legen, etwas Ratatouille darauf geben, eine weitere Tofuscheibe darauf setzen und üppig mit dem restlichen Gemüse überziehen. Mit essbaren Blüten garnieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München