



## Ausgebackener Tofu mit Gemüse Ganmodoki

Herkunft: Japan  
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Marinieren / Einlegen: 15 Minuten  
Vorbereitungszeit: 20 Minuten  
Zubereitungszeit: 30 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

600 g Tofu  
1 Eigelb  
1 Karotte(n)  
2 Winterpilze / Shiitake  
500 ml Öl zum Frittieren  
Für den Dipp  
150 ml Dashi  
1 ½ EL Sojasauce  
1 ½ EL Mirin  
4 cm Ingwer

### Vorbereitung

Die Pilze zuerst 15 Minuten in etwas lauwarmem Wasser einweichen. Den Tofu in ein Küchentuch geben und auswringen. Die Tofumasse in einem Mörser fein zerreiben. Die Pilze abtropfen lassen und in Stücke von zwei cm Größe schneiden. Die Karotte in 2 cm große Würfel schneiden.

### Zubereitung

Das Eigelb, die Gemüsestücke und das Salz mit der Tofumasse gut vermischen. Die Zutaten für den Dipp einmal aufkochen lassen. Den Ingwer fein zerreiben. Den Tofuteig mit den Händen zu flachen Frikadellen formen. In Öl bei mittlerer Hitze goldbraun frittieren und abtropfen lassen. Den Dipp auf vier Schüsselchen verteilen, den geriebenen Ingwer hineingeben. Ganmodoki werden vor dem Verzehr in den Dipp getaucht.