Tofu mit Sesampaste und Koriander
Zhīmajiàng xiūngcài dòufu

Tofu mit Sesampaste und Koriander ist ein köstliches und aromatisches Gericht, das durch seine Kombination aus nussigen, würzigen und frischen Aromen besticht.Die Sesampaste (Tahini) verleiht dem Gericht eine reichhaltige, nussige Note und eine cremige Textur. Der Koriander fügt eine frische, leicht zitronige Note hinzu, die das Gericht belebt. Der Tofu selbst hat einen milden Geschmack, der die Aromen der Sesampaste und des Korianders gut aufnimmt. Je nach Rezept kann das Gericht auch eine leichte Schärfe durch die Zugabe von Chili oder Paprikaöl haben.

Herkunft: China
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
250 g Tofu
2 EL Koriander
1 TL Salz
1 Prise Chiliöl
2 EL Sesampaste
2 EL Wasser

Vorbereitung
Den Tofu in Würfel schneiden, in siedendem Wasser kurz kochen und abtropfen lassen. Den Koriander fein hacken.

Zubereitung
Die Sesampaste mit Salz und etwas Wasser verrühren, den Tofu damit übergießen und das Paprikaöl und den Koriander darübergeben.

© 2026 coquina.de