



## **Tofu mit Hackfleisch**

### **Ròu mo dòufu**

Tofu mit Hackfleisch, auch bekannt als Ròu mo dòufu ist ein Gericht, das für seine würzige und aromatische Kombination bekannt ist. Der Geschmack ist eine interessante Mischung aus der milden, weichen Textur des Tofus und dem herzhaften, würzigen Geschmack des Hackfleischs.

Herkunft: China

Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

400 g Schweinehackfleisch

2 Stange(n) Lauch

250 g Tofu

250 g Champignons

3 EL Sojaöl

3 EL Sojasauce hell

2 EL Sojasauce dunkel

4 EL Paprikapulver

### **Vorbereitung**

Den Lauch putzen, waschen und schräg in 5 mm dicke Ringe schneiden. Die Champignons mit einem feuchten Küchentuch abreiben, die Stielenden abschneiden und die Pilze in dünne Scheiben schneiden. Den Tofu in 5 mm dicke Scheiben und dann in 5 mm dicke Streifen schneiden.

### **Zubereitung**

Das Öl im Wok erhitzen und den Lauch darin kurz anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und so lange unter Rühren braten, bis es kross ist. Nun den Tofu und die Champignons hinzufügen und heiß werden lassen. Alles mit Sojasauce und Paprikapulver pikant abschmecken und heiß servieren.