

SCHARFER HACKFLEISCH-TOFU TOPF

SCHARFER HACKFLEISCH-TOFU TOPF

Es ist ja selten, dass es bei mir ein und dasselbe Gericht gleich zwei Mal kurz hintereinander gibt - aber dieser scharfe Hackfleisch-Tofu Topf war so lecker, dass ich mit der zweiten Hälfte vom Tofu einfach kurzerhand nochmal das Gleiche gezaubert habe. Dieser Eintopf ist scharf, salzig, frisch und macht außerdem auch noch satt. Dabei ist er nicht großartig auf eine Saison festgelegt, ich freue mich also schon darauf ihn in den nächsten Monaten immer wieder mal auf den Tisch zu bringen!



© katha-kocht!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

200g Tartar

1 TL Olivenöl

Salz & Pfeffer

1 Prise milde Chiliflocken

1 Daumen großes Stück Ingwer

3 Knoblauchzehen

1 kleine Zwiebel

4 EL Noilly Prat

4 EL Sojasauce

1-2 EL süß-scharfe ChilisaUCE

200g Tofu

1 TL Speisestärke

400ml Wasser

150g Baby Spinat

1 Limette

ZUBEREITUNG:

Den Knoblauch, den Ingwer und die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und beides darin andünsten. Das Tartar dazu geben und krümelig anbraten. Mit den Chiliflocken und etwas Salz würzen.

Aus der Speisestärke, 2-3 EL kaltem Wasser, Sojasauce, ChilisaUCE und Noilly Prat eine Würzsauce anrühren und unter das Fleisch rühren. Alles mit dem restlichen Wasser aufgießen und einige Minuten köcheln lassen.

Den Spinat waschen und auf zwei Suppenteller verteilen. Den Tofu in Würfel schneiden und kurz in der Suppe warm ziehen lassen. Alles mit dem Limettensaft, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die Suppe auf die beiden Teller verteilen und sofort servieren.



Lasst es euch schmecken!

