



# Rezepte!

## Vorschläge für Euer Gemüse Hirschhornwegerich

Heute gibt's ein Rezept für einen klassischen Rührtofu mit Hirschhornwegerich als würzige Beigabe. Dazu empfehlen wir Reis.

### **Zutaten:**

400 g Tofu, 4 Bund Hirschhornwegerich, 150 ml Pflanzenmilch, 1 EL Kurkuma, 1/2 EL Paprikapulver, 1/2 TL Chillipulver, 5 EL Olivenöl, 4 EL Sojasauce, 1/2 TL Black Salt, eine Hand gehackte Petersilie, eine Prise Salz

### **Zubereitung:**

Reis nach Geschmack und Sorte zubereiten. Den Tofu klein bröseln und den Hirschhornwegerich grob hacken. Olivenöl in eine Pfanne geben und auf mittlerer Hitze erwärmen. Den Tofu hinzugeben und mit eine Prise Salz verfeinern. Für 3 Min anbraten und dann den Hirschhornwegerich unterrühren. Kurkuma, Chilli, Paprikapulver, Sojasauce und Pflanzenmilch dazugeben, verrühren und für 5 bis 10 Minuten köcheln lassen. Nach Geschmack mit Blacksalt würzen und die fein gehackte Petersilie über den Rührtofu streuen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

