

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Tofu Zizimi mit Kimchi

Köchin: Sohyi Kim

Zutaten

(4 Personen)

- 400 g Tofu
- 2 Eier
- 100 g glattes Mehl
- 3 grüne Pfefferoni
- 3 rote Pfefferoni (scharf)
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 100 ml Kimchi-Saft
- 100 g grob geschnittenes Kimchi
- eine Handvoll Sojasprossen
- 1 Karotte
- Salz

Zubereitung

1. Zuerst den Tofu in eine Schüssel geben und mit den Fingern zerdrücken. Die Eier dazugeben und etwas Mehl hinzufügen, um eine bessere Bindung herzustellen.
2. Dann die Pfefferoni in dünne Scheiben und die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden und die Karotte und die Sojasprossen grob hacken. Das Gemüse nun zu der Tofu-Masse geben, das geschnittene Kimchi sowie ein wenig Kimchi-Saft begeben und alles gut miteinander vermengen.
3. Nun die Kimchi-Gemüse-Masse zu kleinen Laibchen formen und diese in einer Pfanne in heißem Pflanzenöl beidseitig goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem flachen Teller anrichten. Servieren und genießen.