



Tofu in würziger Ketjap-Manis-Sauce

auf Kartoffel-Endivien-Stampf mit Käse



ca. 40min



2 Personen

Die Basis des heutigen lukullischen Leckerbissens ist ein himmlisch cremiger Kartoffelstampf, der durch frische Endivie, körnigen Senf und geschmolzenen Gouda die schnöde Welt „normaler“ Kartoffelgerichte hinter sich lässt und mühelos völlig neue Höhen erreicht. Und als wäre das noch nicht alles: Das Topping aus gebratenen Tofuwürfeln in einer aromatischen Tomatensauce mit Ketjap Manis hat es ebenfalls in sich. Erstklassig!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Tomaten
- 1 Endivie
- 1 Packung Tofuwürfel ⁶
- 50ml Ketjap Manis ⁶
- 1 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷

Was du zu Hause benötigst

- ½TL Weizenmehl ¹
- 1EL Butter ⁷
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Kartoffelstampfer
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 688kcal, Fett 27.6g, Kohlenhydrate 77.8g, Eiweiß 31.7g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Tomaten** in dünne Spalten schneiden.



4. Tofu braten

Den **Tofu** und die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. unter gelegentlichem Rühren braten, bis der **Tofu** rundum appetitlich gebräunt ist und die **Zwiebeln** weich sind.



2. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und in 12-15Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **100ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Kartoffeln** in einem Sieb abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.



5. Sauce zubereiten

Den **Knoblauch** und 1/2TL Mehl unterrühren und ca. 1Min. mitbraten, dann die **Tomaten**, das **Ketjap Manis**, die **BBQ-Sauce**, 1 Prise Salz und 50ml Wasser dazugeben und 5-6Min. köcheln lassen, bis die **Tomaten** gar sind und eine dickflüssige **Sauce** entstanden ist. Die Pfanne vom Herd nehmen.



3. Endivie vorbereiten

Die **1/2 der Endivie** in mundgerechte Stücke schneiden und mit 1EL Essig vermengen. Die **übrige Endivie** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



6. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** mit dem **Senf**, 1EL Butter und **50-100ml Kochwasser** cremig zerstampfen und die **1/2 des Käses** unterheben. Die **Endivienstücke** untermengen und den **Stampf** nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Tofu** mit der **Sauce** auf dem **Stampf** anrichten und servieren.