



Cajun-Tofu mit Zwiebelkartoffeln

und Brokkoli in cremigem Sriracha-Dressing



ca. 45min



2 Portionen

Was passiert, wenn man klassischen Kartoffelsalat in seine Einzelteile zerlegt und mit neuen Geschmackserlebnissen aufpeppt? Man erhält dieses Gericht! Kartoffeln und Zwiebeln kennst du ja schon, aber das Dressing ist diesmal nicht einfach schnöde Mayonnaise, sondern sorgt mit Sriracha für eine pikante Note auf dem Teller. Dazu gibt es Tofu und Brokkoli, die beide mit kräftiger Cajun-Würze aus dem Ofen kommen.

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Babykartoffeln
- 1 großer Brokkoli
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 1 Pck. Bio-Tofu ²
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. Sriracha-Sauce

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf ¹
- 2EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Sieb

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

Allergene

Senf (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 645kcal, Fett 33.0g, Kohlenhydrate 53.4g, Eiweiß 24.4g



1. Brokkoli vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in kleine Röschen brechen und den **Strunk** in 1-2cm große Würfel schneiden. Beides auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1EL Pflanzenöl, **1TL Gewürzmischung** sowie etwas Salz und Pfeffer vermengen.



2. Tofu & Brokkoli rösten

Den **Tofu** in 2-3cm große Stücke brechen und auf einem weiteren mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1EL Pflanzenöl, **1TL Gewürzmischung** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Tofu** und den **Brokkoli** im Ofen 20-24Min. goldbraun und gar rösten, nach der Hälfte der Zeit wenden.



3. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 10-12Min. gar kochen.

Tipp: Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie mit einem spitzen Messer aufgespießt werden können und sich leicht vom Messer lösen. Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben.



4. Zwiebeln einlegen

½TL Zucker und 1 Prise Salz in 2EL Essig und 2EL Wasser auflösen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, dann mit der Essigmischung vermengen. 2EL Mayonnaise mit der **Sriracha-Sauce**, 1TL Senf und ½TL Zucker zu einem **Dressing** verrühren.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Zwiebeln** in ein Sieb abgießen, mit den **Kartoffeln** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kartoffeln** mit dem **Tofu** und dem **Brokkoli** anrichten, mit dem **Sriracha-Dressing** beträufeln und servieren.



6. Vegan oder nicht vegan?

Dieses Gericht macht vegane Genießer rundum glücklich - aber vielleicht sitzt ja auch jemand am Tisch, der einem fleischigen Extra nicht abgeneigt wäre? In dem Fall kannst du schnell ein paar Speckwürfel anbraten und unter die Kartoffeln heben - oder du servierst sie separat, dann sind garantiert alle zufrieden.