

Knuspriger Sesam Tofu

Gesamtzeit **30 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Kochzeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

200 g	schnittfester Tofu
3 EL	Sesam, geschält
300 g	Süßkartoffel
6 EL	Rapsöl
2 EL	Speisestärke
100 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Sesam</u>
3	Frühlingszwiebeln, in Ringen
1,5 EL	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>

ZUBEREITUNG

Schritt 1

200 g schnittfester Tofu - **3 EL** Sesam, geschält
Tofu in 2 cm große Würfel schneiden, mit Küchenpapier abtupfen oder, wenn genug Zeit ist, eine Weile pressen (siehe Tipp). Sesam in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, oft umrühren.

Schritt 2

300 g Süßkartoffel - **3 EL** Rapsöl
Süßkartoffel gründlich waschen. In 1 cm große Würfel schneiden und mit dem Rapsöl in einem Wok mit Deckel bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. braten.

Schritt 3

2 EL Speisestärke - **3 EL** Rapsöl
Tofu in Speisestärke wenden, überschüssige Stärke abschütteln. Süßkartoffelwürfel in eine Schüssel geben, den Wok mit Küchenpapier auswischen. Rapsöl erhitzen, den Tofu darin 5 Min. goldbraun braten.

Schritt 4

100 ml Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Sesam **3** Frühlingszwiebeln, in Ringen - **1,5 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl
Süßkartoffeln zurück in den Wok geben. Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Sesam und Frühlingszwiebeln zugeben, 1 Min. kochen. Dann mit Sesam bestreuen, mischen und anrichten. Mit etwas Kikkoman Sesamöl vollenden.