

Tofu-Nuggets

Zubereitungszeit **15 Minuten**
Kalorien pro Portion **1274**



Zutaten für 4 Personen

Für die erste Sauce:

1 Knoblauchzehe
80 ml Kikkoman Ponzu Sauce
1/2 TL Schnittlauchröllchen
1/2 TL Sesamöl

Für die zweite Sauce:

40 ml Sriracha-Sauce
40 g Mayonnaise
1 TL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Für die Tofu-Nuggets:

200 g Tofu
2 & 1/2 TL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Prise frisch gemahlener Pfeffer
1 TL Maisstärke
1 Ei
40 g Pankosemmelbrösel
Frittierfett

1. Für die erste Sauce Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Ponzu-Sauce, Schnittlauch und Sesamöl verrühren. Für die zweite Sauce Sriracha, Mayonnaise und Sojasauce ebenfalls verrühren.
2. Für die Tofu-Nuggets Tofu in ca. 3x3 cm große Würfel schneiden, mit 1 1/2 TL Sojasauce und Pfeffer vermischen und ca. 15 Minuten marinieren.
3. Tofu trocken tupfen und mit der Maisstärke vermischen. Ei mit restlicher Sojasauce verquirlen. Die Tofustücke erst in der Eimischung, dann in dem Paniermehl wenden.

4. Tofustücke in der Fritteuse ca. 3 Minuten goldbraun ausbacken und die Tofu-Nuggets mit den beiden Saucen servieren. Dazu schmeckt ein bunter Salat.