



RED COLE SLAW MIT FRITTIERTEM TOFU



70 Min.



Vegan



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

500 g	Rotkohl, fein gehobelt
1 Prise	Salz
2	rote Zwiebel(n)
150 g	Möhren
50 ml	Orangensaft
2 EL	Rotweinessig
1 EL	Rapsöl
1 Packung(en)	Petrella Vegan Peppasweet (á 125 g)
1 EL	feiner, brauner Zucker
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
25 g	Granatapfelkerne
25 g	Erdnüsse, ungesalzen & gehackt
300 g	Räuchertofu
25 g	Speisestärke
250 ml	Rapsöl zum Frittieren

Petrella Produkte



Petrella Vegan Peppasweet



RED COLE SLAW MIT FRITTIERTEM TOFU



70 Min.



Vegan



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Den gehobelten Rotkohl mit Salz gut durchkneten und ca. 10 Minuten ziehen lassen, evtl. vorsichtig ausdrücken.
2. Zwiebel(n) schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
3. Möhren schälen und raspeln.
4. Orangensaft, Rotweinessig, Rapsöl, Petrella Vegan Peppasweet und Zucker gut verrühren und mit Salz abschmecken und mit dem Gemüse verrühren.
5. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen, vor dem Servieren mit Granatapfelkernen und Erdnüssen bestreuen.
6. Räuchertofu in 4 cm Würfel schneiden und in der Speisestärke wälzen.
7. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Tofustücke bei mittlerer Hitze goldbraun frittieren.
8. Zu dem fertigen Red Cole Slaw servieren.