

Tofu-Würfel gebraten – indisch



Tofu	200g – Block
Schwarzkümmel-Öl	3 Esslöffel
Paprika gemahlen	2 Teelöffel
Knoblauch	2 Zehen
Kurkuma gemahlen	2 Teelöffel
Cumin gemahlen	3 Teelöffel
Ingwer	1 Teelöffel gestrichen
Garam Masala	1 Esslöffel
Koriandersamen gemahlen	1 Esslöffel
Fenchel bitter gemahlen	1 Esslöffel
Senfkörner gelb gemahlen	1 Teelöffel
Tulsi getrocknet, geschnitten	1 Esslöffel
Maulbeerbaum-Hydrolat	1 Esslöffel
Tulsi-Hydrolat	1 Esslöffel
Salz	
Pipali (langer Pfeffer)	

Tofu-Block auspacken, auf ein Haushaltspapier legen und rundum damit trocknen

Den Block zuerst in der Mitte halbieren und dann die Hälften quer durchschneiden

die vier gleich grossen Stücke jeweils 3x längs und 3x quer durchschneiden, so dass Würfelchen entstehen

Schwarzkümmel-Öl in eine Pfanne geben und **Gewürze** und **Hydrolate** einrühren

Tofuwürfelchen dazugeben und bei etwas mehr als mittlerer Hitze in der Gewürzmischung ca. 10-15 Minuten anbraten (je nach Bedarf), dabei immer wieder mal umrühren – fertig!