

Tofu-Würfel mit Topinambur und Champignon

Tofu	200g – Block
Champignons	8 mittlere
Topinambur frisch	3 grosse
Pflanzenbutter	3 Esslöffel
Paprika süss gemahlen	1 Teelöffel
Knoblauch	2 Zehen gross
Majoran gerebelt	2 Teelöffel
Salbei gemahlen	2 Teelöffel
Thymian gemahlen	2 Teelöffel
Sojasauce	2 Esslöffel
Wasser	30ml
Salz	
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

Champignon putzen und in Streifen schneiden

Topinambur schälen und in ca. 2cm grosse Stücke schneiden

Pflanzenbutter, **Sojasauce** und **Wasser** in einer Pfanne erhitzen; Hitze auf etwas mehr als mittlere Hitze reduzieren

Gewürze zugeben und gut durchmischen

Tofuwürfel zugeben, gut durchrühren und bei etwas mehr als mittlerer Hitze braten lassen

nach ca. 5 Minuten **Champignon** zugeben, wieder gut durchrühren und weitere 10 Minuten bei etwas mehr als mittlerer Hitze braten, bis die gewünschte Konsistenz von beiden erreicht ist

Topinamburstückchen zugeben und für weitere 5 Minuten mitbraten – fertig!