

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

CEASAR'S SALAD MIT TOFU-DRESSING

ZUTATEN:

300-400 g	Seidentofu
2 Stk.	Knoblauchzehen
4 El	Rotweinessig
6 El	Olivenöl
etwas	Salz, Pfeffer
1Stk.	Ciabatta-Brot (ca. 300 g)
2 Tl	Paprikapulver
200-300 g	Bleichlöwenzahn (oder Rucola, oder Salat nach Wunsch)
1 Stk.	Endiviensalat (ca. 200 g)
125 g	heller Staudensellerie (am besten die inneren Stangen)

ZUBEREITUNG

Tofu grob zerkleinern. Mit Knoblauch, Rotweinessig, 4 El Olivenöl, Salz und Pfeffer im Mixer oder mit einem Schneidstab fein pürieren. Kalt stellen.

Ciabatta in 12 dünne Scheiben schneiden. Das restliche Olivenöl mit dem Paprikapulver verrühren und die Brotscheiben damit auf einer Seite bestreichen. Mit der bestrichenen Seite nach oben auf den Rost legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten in ca. 8 Minuten knusprig rösten.

Löwenzahn oder Rucola und Endiviensalat putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und waschen. Anschließend trockenschleudern und in eine Schüssel geben.

Selleriestangen abfädeln und in sehr feine, schräge Scheiben schneiden. Salat mit dem Dressing mischen und mit Pfeffer würzen. Selleriescheiben darauf verteilen und mit den Paprika-Röst-Broten servieren.

Seidentofu ist ideal für kalte Saucen: wegen seiner weichen Konsistenz lässt er sich leicht pürieren. Man bekommt ihn meistens in Bioläden und Reformhäusern.