

# Kofu-Gulasch



## ZUTATEN:

(für 2 Portionen)

200g Kofu (Kichererbsen-Tofu, Smoky)

4 EL Sojasoße

150g Champignons

1/2 Zwiebel

2 EL Sesamöl

150ml Gemüsebrühe

150g Schlagsahne

2 EL Erdnussbutter

3 EL Öl

1TL Speisestärke

2 EL Erdnüsse

100g Kirschtomaten

etw. Petersilie

Salz & Pfeffer zum würzen

sonstiges:

Beispielsweise könnt ihr Reis als Beilage machen

## REZEPT:

Den Kofu in mundgerechte Würfel schneiden. Die Sojasoße mit dem Sesamöl verrühren und den Kofu damit marinieren.

Tipp: Dies geht am besten, wenn ihr die Kofu-Würfel in eine Tupper mit der Marinade packt, verschließt und einmal gut schüttelt.

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und ebenfalls in grobe Stückchen schneiden.

Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Kofu darin anbraten bis dieser leicht braun von allen Seiten ist. Den Kofu zur Seite stellen.

Das restliche Öl in die Pfanne geben und die Zwiebelstücke darin für ca. Minuten anbraten.

Die Pilze dazugeben und beides zusammen braten bis die Pilze schön gebräunt sind. Die Pilze mit der Sahne und der Gemüsebrühe ablöschen und verrühren.

Alles zusammen einmal aufkochen und dann den Kofu ebenfalls in die Pfanne geben. Zuletzt noch die Erdnussbutter unterrühren und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zusammen bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Falls die Soße euch nicht genug andickt, könnt ihr 1 TL Speisestärke in die Soße rühren. Nun noch die Tomaten waschen, halbieren und in das Gulasch geben.

Auf dem Teller anrichten und mit ein paar Erdnüssen und etwas Petersilie garnieren.

Guten Appetit.

P.S. Ich habe als Beilage Reis gekocht. Für 2 Portionen benötigt ihr ca. 200-250g Reis.