

# Kohlsprossen mit Tofu



Kohlsprossen mit Tofu

500g **Kohlsprossen** putzen, den Strunk kreuzweise einschneiden, damit sie schneller und gleichmäßig gar werden

1/8 l **Wasser** mit

1Tl **Zucker** und etwas

**Salz** zum Kochen bringen, die Kohlsprossen dazugeben und dann auf kleiner Flamme weich dünsten (ca 5-7 Minuten) . In der Zwischenzeit

1Pkg **Tofu natur** (150g) in dünne Scheiben schneiden (ca 5mm) und in der Pfanne mit wenig heißem

**Öl** von jeder Seite anbraten, dann mit

**Sojasoße** ablöschen und am Herd lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. zuletzt Kohlsprossen und Tofu vermengen und schmecken lassen.

Share this: