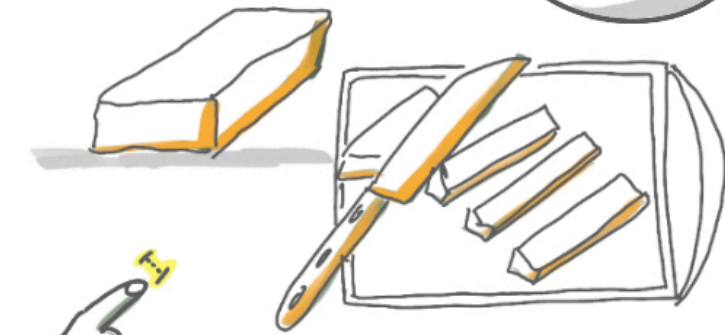


# Panjans Kimchi-Tofu

1 Block  
NATURTOFU

1a



in fingerdicke Scheiben schneiden

## Marinade

3 EL  
PANJANS  
KIMCHI



2 KNOBLAUCH-  
ZEHEN



1 TL  
KOREANISCHE  
CHILIPASTE



3 EL  
WASSER



alle Zutaten  
pürieren

1b

2 EL  
SOJASOÜE

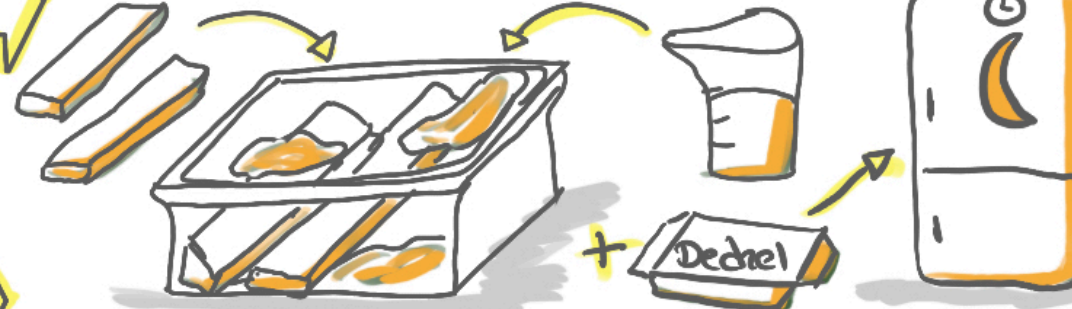


1 EL  
SESAM-  
ÖL



TOFU von allen Seiten mit der MARINADE  
bedecken und über Nacht im  
Kühlschrank ziehen lassen

2



MARINADE  
abstreifen

3



4



TOFUSCHEIBEN  
von jeder Seite  
gold-gelb  
anbraten  
und dabei andrücken  
und regelmäßig wenden  
und abkühlen lassen

5



ToFU in Würfel  
Schneiden

2 TL  
HONIG



3 Minuten  
köcheln

restliche  
MARINADE



hinzu-  
geben,  
rühren und  
3 Minuten  
glasieren

6

TOFU-  
WÜRFEL



mehr auf  
[www.panjans.de](http://www.panjans.de)