

PIKANTE WAFFELN IM „ASIA-STYLE“



BIERTIPP:

Rieder Alkoholfrei



ZUTATEN

3 EL Pflanzenöl
4 Knoblauchzehen – fein gehackt
2 cm Stück Ingwer – geschält und fein gerieben
1 mittelgroße Zwiebel – fein gewürfelt
1 Packung Umami Black Pepper – mit einer Gabel zerkrümelt oder Hackfleisch gemischt

2 TL Chiliflocken (Gochugaru)
2 EL Gochujang (koreanische Chili-Paste)
2 EL Sojasauce
1 EL Kartoffelstärke – mit 1 EL Wasser glatt gerührt
200 ml Wasser (plus extra für mehr Sauce)
1 TL geröstetes Sesamöl
Salz
Pfeffer
1 Packung Omami Tasty Nature
2 Frühlingszwiebeln – in feine Ringe geschnitten
Sesam

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

3 EL Pflanzenöl in einer mittelgroßen Pfanne oder einem Wok auf mittlerer Stufe erhitzen. Knoblauch und Ingwer in die Pfanne geben und für 1 Minute anbraten, dann die Zwiebel hinzugeben und für 2-3 Minuten glasig anbraten.

Sobald die Zwiebeln glasig sind, geben Sie die Tofu-Krümel in die Pfanne und leicht braun anbraten.

2 TL Chiliflocken (Gochugaru), 2 EL Gochujang Chili Paste, 2 EL Sojasauce und 200ml Wasser in die Pfanne geben, gut umrühren und einmal kurz aufkochen lassen. Die flüssige Kartoffelstärke in die Sauce rühren und bei niedriger Hitze eindicken lassen. Sollte die Sauce zu sehr eindicken, dann zusätzlich 50-100 ml Wasser einrühren und die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Zum Schluss mit 1 TL geröstetem Sesamöl und 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne vom Herd nehmen und zugedeckt beiseitestellen.

Das Waffeleisen gemäß den Anweisungen des Herstellers vorheizen. Sobald das Waffeleisen vorgeheizt ist, die Tasty Nature Tofu Blöcke einlegen, den Deckel schließen und für 3-5 Minuten knusprig und goldbraun backen. Die frisch gebackenen Waffeln vorsichtig mit einem Spatel aus dem Waffeleisen lösen.

Tipp: Wenn man den Deckel während des Garens leicht hinunterdrückt, bilden sich schöne Waffelmulden.

Die Waffeln auf 2 Teller platzieren, nach Belieben Mapo-Tofu-Sauce, Frühlingszwiebeln und Sesam darüber verteilen und sofort servieren.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

