

Kopfsalat mit Tofustreifen

Zutaten:

1 Kopfsalat
1 Block Räuchertofu
Olivenöl
Agavendicksaft
1 Zwiebel
3 Tomaten
1/3 einer Salatgurke
Kürbiskerne
3 EL hellen Balsamessig
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Kopfsalat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Gurke fein würfeln.

Den Salat, Tomaten, Zwiebel und die Gurke in eine Salatschüssel geben.

Für das Dressing 6 EL Olivenöl, etwas Agavendicksaft, Balsamessig, Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Über den Salat geben und gut durchmengen.

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen, die Tofustreifen darin kross anbraten, Kürbiskerne dazu geben und mit dem Agavendicksaft karamellisieren. Mit Pfeffer und Salz würzen und über den portionierten Salat geben.