



Buntes „Tofu-Türmchen“ mit kleinem Ratatouille

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die schicke, fleischlose Vorspeise, toll angerichtet

Zutaten

- 8 Scheiben Tofu à 40-50g
- 1 kleine grüne Paprikaschote
- 1 kleine gelbe Paprikaschote
- 1 kleine rote Paprikaschote
- 1 kleine Zucchini
- 1 Tomate
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel guter Ketchup
- Frische Kräuter nach Marktlage wie:
 - Schnittlauch, krause Petersilie, Thymian, Majoran etc.
- Etwas Pflanzenöl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Das Ratatouille.

Schritt2

Das frische Gemüse waschen und putzen und in kleine Würfel schneiden, die frischen Kräuter hacken.

Schritt3

Die fein geschnittene Schalotte und Knoblauch in etwas Pflanzenöl

Schritt4

glasig anschwitzen und das Gemüse dazu geben.

Schritt5

Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Chili würzen;

Schritt6

2 - 3 Minuten leise köcheln, "al dente" halten.

Schritt7

Einen guten Esslöffel Ketchup und die gehackten Kräuter dazu geben.

Schritt8

Die Tofu Scheiben goldbraun 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Auf einer Tofuscheibe etwas von dem Ratatouille geben und eine weitere Tofuscheibe darüber geben.

Schritt11

Den Rest des Gemüses üppig drum herum r verteilen.

Rezeptart: Vegan, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, paprika, tofu, Zucchini

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buntes-tofu-tuermchen-mit-kleinem-ratatouille/>