

Tofu mit Tomaten und Oliven

Zutaten für 2 Personen:

230 g	Tofu natur (z.B. Bio Tofu von Migros)
3 - 4 EL	Sojasauce
2 EL	Olivenöl
	Frischer Basilikum oder getrocknete italienische Kräuter
300 g	Cherrytomaten
15 Stk.	Schwarze oder grüne Oliven entsteint
2 dl	Saucenhalbrahm
	Pfeffer und Salz nach Bedarf

Zubereitung:

1. Tofu in ca. 2cm grosse Würfel schneiden, in eine Schüssel geben
2. Mit Sojasauce, Olivenöl und Kräutern mind. 1h marinieren (oder über Nacht), ab und zu umrühren
3. Cherrytomaten halbieren, Oliven in Ringe schneiden
4. Bratpfanne erhitzen und Tofu kurz unter Rühren anbraten
5. Cherrytomaten und Saucenhalbrahm dazu geben und auf kleinem Feuer ca. 10 - 15 Minuten köcheln
6. Bei Bedarf mit Pfeffer und Salz würzen
7. Mit (Basmati-) Reis oder Nudeln servieren