

## **Tofuwürfel im Sesammantel**

**Für 6 – 8 Personen**

### **Zutaten:**

250 g Tofu  
1 Stengel Zitronengras  
Koriander (ein paar Stiele)  
Sojasoße  
1 Spritzer Tabasco  
1 EL Sesamöl  
1 EL Zitronensaft  
2 Eier  
2 EL Mehl  
80 g Sesamsamen  
Öl zum Ausbacken

Tofu abwaschen, trockentupfen und in 2 mal 2 cm große Würfel schneiden. Das Zitronengras putzen, waschen und fein hacken. Den Koriander waschen und trockenschütteln, die Blätter ebenfalls hacken. Beides mit 4 EL Sojasoße, Tabasco, Sesamöl und Zitronensaft vermischen und den Tofu darin einige Stunden marinieren. Den Tofu dann gut abtropfen lassen.

Die Eier verquirlen. Die Tofuwürfel nacheinander in Mehl verquirlten Eiern und Sesamsamen wenden. Die Panade gut festdrücken.

Die Tofuwürfel in reichlich heißem Öl in wenigen Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Spießchen anrichten. Mit Sojasoße servieren.