

# Enjoy plants

## Die vegane Eventschmiede

Bio-vegane-Koch-Events

Vorträge – Seminare - Workshops

Kunst & Kultur meets VeganFood

Filme & VeganFood

Themenabende mit Special Guests



NEU 2018 Veganes Krimidinner  
NEU 2018 VeganCafe (monatlich)

Sabine Lippertz  
Oecotrophologin  
Fachberaterin vegane Ernährung (UGB)

### Knusprige Tofustäbchen\*



#### Zutaten für 10 knusprige Tofustäbchen

- 200 g Naturtofu (je frischer der Tofu umso besser, älterer Tofu ist trockener)
- 2 El Sojasauce

Den **Tofu** der Länge nach in 10 Scheiben schneiden (die 200 g Stücke sind 10 cm lang, also flach hinlegen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden) und mindestens 30 Minuten in der Sojasauce marinieren, dabei mehrfach wenden.

Sabine Lippertz Vorm Eickerberg 72 42929 Wermelskirchen	<a href="http://enjoyplants.de">http://enjoyplants.de</a> <a href="http://www.twitch.tv/enjoyplants">http://www.twitch.tv/enjoyplants</a> <a href="https://twitter.com/EnjoyPlants.de">https://twitter.com/EnjoyPlants.de</a> <a href="https://www.facebook.com/Enjoy-Plants">https://www.facebook.com/Enjoy-Plants</a> Instagram: <a href="https://www.instagram.com/enjoy_plants">enjoy_plants</a>	Copyright @ All Rights Reserved
---	--	---------------------------------



- 1 EI Dinkelvollkornmehl
- 1 EI Hefeflocken
- 1/2 TI Curry
- 1/2 TI Edelsüßes Paprikapulver

Die trockenen Zutaten miteinander vermengen *und mit ca. 50 ml Wasser verrühren.*  
(Ei-Ersatz)

- 6-7 EI Paniermehl

Zum Braten Kokosöl.

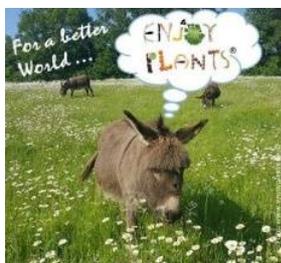
Bitte mit Fett insgesamt sparsam umgehen, entweder in einer beschichteten Pfanne zubereiten, dafür die Pfanne mit etwas Öl auspinseln. Alternativ auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit etwas Kokosöl o.a. bestreichen und bei 180°C backen bis sie die gewünschte Farbe annehmen.

**Extra-Tipp:** Tofu kann gut eingefroren werden

### **Zubereitung:**

*Die Tofustreifen erst durch die Würzmischung ziehen und dann in Paniermehl wenden, anschließend knusprig (aber nicht zu heiß) braten.*

Original-Rezept von Edith Gätjen – paniierter Tofu - mit freundlicher Genehmigung der Autorin – „Vegane Ernährung. Schwangerschaft, Stillzeit und Beikost: Mutter und Kind gut versorgt“ Ihre Bücher sind erhältlich über den Trias Verlag und den Verlag Ulmer



**Herzliche Grüße Sabine von Enjoy plants – Die vegane Eventschmiede**

Sabine Lippertz Vorm Eickerberg 72 42929 Wermelskirchen	<a href="http://enjoyplants.de">http://enjoyplants.de</a> <a href="http://www.twitch.tv/enjoyplants">http://www.twitch.tv/enjoyplants</a> <a href="https://twitter.com/EnjoyPlants.de">https://twitter.com/EnjoyPlants.de</a> <a href="https://www.facebook.com/Enjoy-Plants">https://www.facebook.com/Enjoy-Plants</a>	Copyright @ All Rights Reserved
---	--	---------------------------------