

REZEPT



**MAPO TOFU
MIT
SZECHUANPFEFFER**

BIO SZECHUANPFEFFER N° 113



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN

VORBEREITUNG | 10 MIN.

KOCHZEIT | 20 MIN.

240g Basmati Reis
2 EL neutrales Pflanzenöl
2 kleine Schalotten
1 Stück Ingwer (ca. 3 cm)
1 TL Bio Chiliflocken N°054
300g gemischtes Hackfleisch
3 EL Schwarze Bohnen-Knoblauch-Sauce
500g Tofu
300ml Hühner- oder Gemüsebrühe
2 EL Sojasauce
1 EL Zucker
2 TL Bio Szechuanpfeffer N°113
1 EL Speisestärke
2 EL Sesamöl geröstet
2 Frühlingszwiebeln oder grüner Knoblauch

ZUBEREITUNG

1. Reis nach Packungsangabe bissfest garen. Schalotten und Ingwer fein hacken. Tofu tupfen und in 3 cm große Würfel schneiden.
2. Szechuanpfeffer trocken anrösten und so fein wie möglich im Mörser zerstoßen.
3. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Schalotten, Ingwer und Chiliflocken darin anschwitzen. Hackfleisch dazu geben und knusprig anrösten. Schwarze Bohnen-Knoblauch-Sauce unterrühren und kurz mitbraten.
4. Tofu dazu geben. Mit Brühe ablöschen und mit Sojasauce, Zucker und Szechuanpfeffer würzen. Alles gut verrühren und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Speisestärke mit 1 EL Wasser verrühren und den Pfanneninhalt damit unter Rühren andicken.
6. Zum Schluss Sesamöl unterrühren.
7. Mapo Tofu mit Reis auf vier Schüsseln verteilen und mit dem Grün der Frühlingszwiebeln garniert servieren.

Tipp | Wenn du ihn findest, dann verwende festen Seidentofu für das Rezept. Wer das Gericht besonders scharf liebt, gibt noch ein wenig grob gemörserten Pfeffer und Chiliöl über den Mapo Tofu.