

Gurkenkaltschale mit Kräuterseidentofu



► Beschreibung

Kaltes, cremiges Sommergericht – ideal für sehr heisse Tage und sehr magenfreundlich.

► Zutaten

2 grosse Gurken
400 g Seidentofu
1 Bund Dill
1 Bund Schnittlauch
1 EL Apfelessig
Salz, Pfeffer

► Zubereitung

1. Gurken schälen, grob würfeln.
2. Mit Seidentofu, Dill, Apfelessig, Salz und Pfeffer fein pürieren.
3. 1–2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

4. Mit frischem Schnittlauch bestreut kalt servieren.

► Zusatzinfos

Ein paar Tropfen Kürbiskernöl darübergerben.

Erstellt mit der ZUTATO-App

