



# Hiyayakko

für 4 Portionen | 5 Minuten | 73 kcal

Mit diesem leichten Rezept für Hiyayakko bereitest du eine der beliebtesten Beilagen Japans zu: Einen zarten Seidentofu in einer köstlichen Sauce aus Sojasauce, Ingwer, Katsuobushi und Frühlingszwiebeln. Dieses typisch japanische Rezept ist in 5 Minuten fertig und erfordert ausschließlich 5 einfache Zutaten!

## Zubereitung:

1. Zutaten für Hiyayakko bereitlegen.
2. Den Seidentofu aus der Verpackung holen und direkt vorsichtig in Küchenpapier wickeln (Seidentofu ist sehr empfindlich und sollte vorsichtig bewegt und gehandhabt werden) und so für circa 10 Minuten abtropfen lassen (einfach eingewickelt zur Seite legen).
3. Frühlingszwiebeln unter fließendem Wasser waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden (am besten mit einem großen Messer in Mitte teilen, zusammen legen und vom Lauch abwärts in feine Ringe schneiden, die Wurzelende entfernen). Frühlingszwiebelringe bis zur Verwendung beiseitestellen.
4. Den Ingwer schälen und (zum Beispiel mit einer Küchenreibe) fein reiben und zur Seite stellen.
5. Den abgetropften Tofu vorsichtig aus dem Küchenpapier wickeln und mit einem großen scharfen Messer vierteln. Jedes Viertel auf jeweils einen flachen Teller (oder eine größere Schale) verteilen.
6. Jedes Tofuviertel mit Frühlingszwiebelringen, einer kleinen Portion geriebenem Ingwer und Bonitoflocken garnieren. Anschließend vorsichtig mit jeweils 1 EL Sojasauce übergießen.
7. Das fertige Hiyayakko passt perfekt zu einer Schüssel dampfenden frisch gekochten Reis und ist der ideale Begleiter zu allen japanischen Hauptgerichten! Fertig – Itadakimasu!

## Zutaten:

- 350 g Seidentofu
- 3 Frühlingszwiebeln
- 20 g Ingwer (frisch)
- 4 EL Katsuobushi (Bonitoflocken)
- 4 EL Sojasauce

