



Yudofu

für 2 Portionen | 15 Minuten

Yudofu ist ein simples vegetarisches Eintopfgericht mit japanischem weichen Tofu. Dieser wird in einer heißen und geschmackvollen Kombu-Brühe gekocht.

Zubereitung:

1. Zutaten für das Yudofu bereitlegen.
2. Das Wasser in einem Topf zusammen mit dem Streifen Kombu zum Kochen bringen. Sobald der Sud kocht, die Wärme auf mittlere Stufe einstellen.
3. Den Tofu in Würfel schneiden: Bei 300 Gramm Tofu ist es sinnvoll, diesen in 6 gleichgroße Würfel zu zerteilen. Anschließend die Tofuwürfel vorsichtig in das heiße Wasser geben, wobei es empfehlenswert ist, sie direkt auf den Kombu zu setzen. Den Deckel schließen und den Eintopf für ungefähr 7 Minuten köcheln lassen.
4. Zum Servieren wird in Schalen die Ponzu Sauce gefüllt und der gegarte Tofu hineingelegt. Zum Schluss wird das Yudofu mit in feine Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln und Shichimi garniert beziehungsweise gewürzt. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- ☐ 1 l Wasser
- ☐ 1 Streifen Kombu (Seetang) (15 x 10 cm)
- ☐ 300 g Seidentofu
- ☐ 200 ml Ponzu (Sojasauce mit Zitrone)
- ☐ 1 Frühlingszwiebel
- ☐ etwas Shichimi Togarashi



1mal1japan
1mal1japan.de