

# Knuspriger Sesam Tofu

Gesamtzeit **30 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit

## ZUTATEN

2 Portion(en)

<b>200 g</b>	schnittfester Tofu
<b>3 EL</b>	Sesam, geschält (= weisser Sesam)
<b>300 g</b>	Süsskartoffeln
<b>6 EL</b>	Rapsöl
<b>2 EL</b>	Speisestärke
<b>100 ml</b>	<u>Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Sesam</u>
<b>3</b>	Frühlingszwiebeln, in Ringen
<b>1.5 EL</b>	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**200 g** schnittfester Tofu - **3 EL** Sesam, geschält (= weisser Sesam)

Tofu in 2 cm grosse Würfel schneiden, mit Küchenpapier abtupfen oder, wenn genug Zeit ist, eine Weile pressen (siehe Tipp). Sesam in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, oft umrühren.

### Schritt 2

**300 g** Süsskartoffeln - **3 EL** Rapsöl

Süsskartoffeln gründlich waschen. In 1 cm grosse Würfel schneiden und mit dem Rapsöl in einem Wok mit Deckel bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten braten.

### Schritt 3

**2 EL** Speisestärke - **3 EL** Rapsöl

Tofu in Speisestärke wenden, überschüssige Stärke abschütteln. Süsskartoffelwürfel in eine Schüssel geben, den Wok mit Küchenpapier auswischen. Rapsöl erhitzen, den Tofu darin 5 Minuten goldbraun braten.

### Schritt 4

**100 ml** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Sesam **3** Frühlingszwiebeln, in Ringen - **1.5 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl

Süsskartoffeln zurück in den Wok geben. Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Sesam und Frühlingszwiebeln zugeben, 1 Minute kochen. Dann mit Sesam bestreuen, mischen und anrichten. Mit etwas Kikkoman Sesamöl vollenden.