

Matcha-Mochi-Bällchen mit Mangosauce

Gesamtzeit **25 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **5 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
980 kJ / 234 kcal

Fett: **6.2 g** Eiweiss: **6.3 g**
Kohlenhydrate: **35.6 g**

ZUTATEN

8 Portion(en)

200 g Seidentofu
200 g Reismehl
3 EL brauner Zucker
2 TL Bourbon-Vanillezucker
1 TL Matchapulver
Für die Sauce:
400 g Mangofruchtfleisch
4 TL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
2 TL Kikkoman süsse
Würzsauce zum Kochen
nach Mirin-Art
2 grüne Kiwis
einige Minzblättchen
2 TL Matchapulver für die
Garnitur
4 TL schwarzer Sesam
4 EL Kokosnuss-Flakes,
geröstet
200 g Himbeeren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

200 g Seidentofu - **200 g** Reismehl - **3 EL** brauner
Zucker - **2 TL** Bourbon-Vanillezucker - **1 TL**
Matchapulver
Tofu sehr gut trocken tupfen und mit Reismehl,
Zucker und Vanillezucker gut vermischen. Den Teig
halbieren und eine Hälfte mit dem Matchapulver
vermengen.

Schritt 2

Aus dem Teig ca. 24 baumnussgrosse Bällchen
formen.

Schritt 3

400 g Mangofruchtfleisch - **4 TL** Kikkoman
natürlich gebraute Sojasauce - **2 TL** Kikkoman
süsse Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art - **2**
grüne Kiwis
Mangofruchtfleisch mit Kikkoman Sojasauce und
Kikkoman süsse Würzsauce Mirin-Art pürieren.
Kiwis schälen und in Scheiben oder Stücke
schneiden.

Schritt 4

Die Tofubällchen in reichlich kochendem Wasser
5–7 Minuten garen (siehe Tipp).

Schritt 5

einige Minzblättchen - **2 TL** Matchapulver für die
Garnitur - **4 TL** schwarzer Sesam - **4 EL** Kokosnuss-
Flakes, geröstet - **200 g** Himbeeren
Wenn die Tofubällchen gar sind, herausnehmen, in
kaltem Wasser oder Eiswasser abschrecken und

gut abtropfen lassen. Die Mochi mit der Mangosauce auf Tellern anrichten, mit der Kiwi, Minze, Matchapulver und Sesam sowie Kokosnuss-Flakes und Himbeeren garnieren und servieren.