

Rezept für Süßkartoffelgratin mit Tofu

Zutaten:

2 Süßkartoffeln

100 ml Schlagobers

einige Thymianzweige

3 Knoblauchzehen

300 g fester Tofu

1 Chilischote

1 TL Honig

1 kl. Stück Ingwer

4 Frühlingszwiebeln

1 Becher Naturjoghurt

1 Zitrone

1 TL Sumach

1 TL Piment d'Espelette (oder, wenn man es schärfer mag: Chillipulver)

(Wer es ein bisschen üppiger mag, nimmt statt Tofu Halloumi-Käse)

Zubereitung:

Den Tofu in Scheiben schneiden, Chilischote fein hacken, Ingwer pressen. Die halbe Zitrone auspressen.

Zitronensaft, Honig, Olivenöl vermengen, gehackte Chilischote und Ingwer hinzufügen, salzen und pfeffern, alles verrühren und die Tofuscheiben in dieser Marinade für mindestens zwei Stunden marinieren.

Frühlingszwiebeln in lange Stücke schneiden.

Die Süßkartoffeln schälen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

In einer Schüssel mit den abgezupften Thymianblättern, fein gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen.

Kleine backofenfeste Förmchen mit Butter ausstreichen, die Süßkartoffeln einschichten, einige Butterflöckchen draufgeben.

Mit Alufolie abdecken und im Rohr bei 180 Grad garen.

Nach 25 Minuten die Folie abnehmen, mit dem Schlagobers aufgießen und nochmals ca. 20 bis 25 Minuten ins Rohr geben.

Das Naturjoghurt mit Sumach und Piment d'Espelette vermischen, mit Salz abschmecken.

In der Zwischenzeit die Cashewkerne in einer Pfanne anrösten.

Den Tofu in heißem Öl anbraten bis er etwas Farbe bekommt, wenden, weiter braten und die Frühlingszwiebeln hinzufügen.

Mit der restlichen Marinade aufgießen und kurz dünsten lassen.

Zum Servieren die Tofustücke mit der Joghurtsauce bestreiche und übereinander schichten.

Mit den Cashewnüssen, den Frühlingszwiebeln und dem Süßkartoffelauflauf anrichten.

Gutes Gelingen!