Das Hiltl Kochbuch
zur ersten vegetarischen
Metzgerei der Schweiz

MEAT THE GREEN

HILTL

AT VERLAG

TOFU CEVICHE

400 g Tofu
1 TL Salz
2 EL kaltgepresstes Rapsöl
2 Limetten, Saft
1 EL Rohzucker
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Frühlingszwiebeln
150 g Gurke
1 Peperoncini
1 Bund Koriander

Den Tofu in 1 cm kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Salz einreiben. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

–

Währenddessen das Rapsöl mit dem Limettensaft und Zucker in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann unter den Tofu mischen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

–

Den weissen und den grünen Teil der Frühlingszwiebeln leicht schräg in feine Streifen schneiden. Die Gurke halbieren, entkernen und in 1 cm kleine Würfel schneiden. Die Peperoncini halbieren, entkernen und fein hacken. Den Koriander waschen, trockenschütteln und ebenfalls fein hacken.

–

Alles zum Tofu geben und vorsichtig untermischen. Vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.