



Kürbis-Paprika mit Kokossticks

	Kürbisgemüse		Kokossticks
1 kleine	Zwiebel	200g	fester Biotofu
1 roter	Paprika	1 cl	Sojasauce
1/2 Bund	Jungzwiebel	50g	Kokosflocken
1	Chilischote	2 EL	Olivenöl

Zubereitung:

Zwiebel klein würfelig schneiden, in Olivenöl glasig anschwitzen. Den würfelig geschnittenen Kürbis, Paprika und Jungzwiebel dazu geben und mit rösten. Danach mit Fond ablöschen. Zum Abschluss die Chillischote in kleine Ringe schneiden und hinzu fügen.

Den Tofu in Olivenöl mit ein wenig Sojasauce anbraten und danach sofort in den Kokosflocken wälzen. Die Sticks auf dem Kürbisgemüse anrichten.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Chefkoch Andreas Pischitz!