



Dinkelreis mit Tofu-Sauce

Zutaten

- 150 g Dinkelreis
- Wasser
- Suppenwürze
- Salz

Tofu-Sauce:

- 1 Packung Tofu natur
- Salz, Pfeffer
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Creme fraîche
- 2 Esslöffel Schlagobers
- 3 Esslöffel Wasser

Dinkelreis mit Salz und Suppenwürze in gut doppelter Menge Wasser garen.

Tofu in kleine Würfel schneiden, salzen, pfeffern und in Olivenöl anbraten. Creme fraîche, Schlagobers und Wasser dazu geben und 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Sauce mit Schneebesen gut durchrühren und zum Reis servieren.

