

Scrambled Tofu

Credits: AJUCA Küchencrew 2025

Zutaten	Menge (50)	Menge (200)
Naturtofu	2 kg	8 kg
Räuchertofu	1,4 kg	5,6 kg
Zwiebeln	600 g	2,4 kg
Haferjoghurt	500 g	2 kg
Öl zum Braten	150 mL	600 mL
Salz, Pfeffer, Paprika		
Kala Namak, Kurkuma		

1. Naturtofu zerkleinern und in einer Schüssel sammeln. Räuchertofu in kleine Würfel schneiden.
2. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden
3. Kala Namak, Kurkuma, Pfeffer, Paprika, Knoblauchpulver und Salz zu Naturtofu hinzugeben und verrühren.
4. Räuchertofu in der Pfanne mit Öl (! Ihr braucht nicht sparsam sein) kross anbraten. Zwiebeln hinzugeben und braten bis diese glasig werden. Anschließend die Naturtofu-Mixtur hinzugeben. Alles anbraten, mit Haferjoghurt ablöschen und anschließend gerne nachwürzen.

Version #3
Erstellt: 2026-05-14 09:10:22 UTC von jona
Zuletzt aktualisiert: 2026-05-19 13:24:23 UTC von capra