

Chinakohl–Rollen mit Tofu

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
	1 Chinakohl	Von dem Chinakohl acht Blätter entfernen und
300g	Tofu	im kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren.
50g	Pinienkerne	Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen
3EL	Sojasoße	lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett
2	Knoblauchzehen	goldbraun rösten, danach fein hacken. Den Tofu
1	Ei	mit einer Gabel zerpfücken, mit Pinienkernen,
1 EL	Zitronensaft	Sojasauce, durchgepresstem Knoblauch,
100 ml	Weißwein	Chilipulver, Ei und evtl Salz abschmecken. Die
100 ml	Gemüsebrühe	Füllung auf die Kohlblätter verteilen, die
1 TL	Salz	Blätter zusammenrollen, mit einem
etwas	Chilipulver	Spiesschen zusammenstecken und mit Zitronensaft
		beträufeln.
		Im Backofen bei 200 Grad 30 Minuten garen.