



## knusprige Tofunuggets

---

Zutaten für die Tofunuggets:

400 g Tofu, natur

Sojasoße

Weizenmehl

Cornflakes

Salz und Pfeffer

Öl zum Ausbacken

Für die Tofunuggets wird der Tofu in etwa 1 cm breite Scheiben geschnitten. In etwas Sojasauce marinieren. Aus Mehl, Wasser, Salz und Pfeffer wird ein dickflüssiger Brei gemacht. Darin wendet man die Tofuscheiben.

Die Cornflakes mit der Hand fein zerbröseln und die Tofuscheiben darin wenden. Diese bäckt man in einem kleinen Topf mit reichlich von beiden Seiten goldbraun heraus. Nach dem Backen auf einem Stück Küchenrolle ablegen.

Mit Pommes und Salat servieren. Perfektes veganes Fast Food.

