

## Bunter Tofusalat (Vegan)

**Vor- und zubereiten:** ca. 20 Min.  
Für 2 Gläser von je ca. 5 dl  
Für 2 Personen

**Pro Person:** 459 kcal  
F 24 g, Kh 36 g, E 23 g



Rezept von  
Betty Bossi.

*Betty Bossi*

**2 EL Aceto balsamico bianco**  
**2 EL Olivenöl**  
**½ dl Gemüsebouillon**  
**1 Dose Kichererbsen** (ca. 400 g), abgewaschen, abgetropft  
**1 EL Koriander** oder Basilikum, fein geschnitten  
**Salz, Pfeffer**, nach Bedarf  
**400 g Cherry-Tomaten**, halbiert  
**200 g geräucherter Tofu**, in Stücken

1. Aceto, Öl und Bouillon in einer Schüssel verrühren. Kichererbsen und Koriander begeben, mischen, würzen, mit den Tomaten und dem Tofu in die Gläser füllen.

**Miele Dampfgarer-Tipp:** Statt Kichererbsen aus der Dose getrocknete Kichererbsen verwenden. 150g getrocknete Kichererbsen mit Wasser bedeckt ca. 12 Std. oder über Nacht einweichen. Kichererbsen abtropfen, in einen gelochten Dampfgarbehälter geben, ca. 40 Min. bei 100 Grad garen.