



## **Tofusandwich**

**1/2 Ei**

**1 Scheibe Tofu, a 150 g**

**1/2 EL Mehl**

**etwas Paniermehl**

**2 EL Olivenöl**

**50 g Zucchini**

**1 Ciabatta-Brötchen**

**etwas Butter**

**1 großes, gewaschenes Salatblatt**

**Kräutersalz**

**einige Basilikumblätter**

**Das Ei verquirlen. Den Tofu in 2 Scheiben schneiden. Die Scheiben im Mehl wenden,**

**durch das Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Im heißen Olivenöl auf jeder Seite**

**etwa 1 Min. braten und warm stellen.**

**Die Zucchini putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. In kochendem Wasser**

**kurz blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen.**

**Die beiden Ciabatta-Brötchen längs durchschneiden. Mit Butter bestreichen und mit**

**Salatblättern auslegen. Je eine Tofuscheibe auf die Salatblätter legen und die Zucchiniestreifen**

**darüber verteilen. Das Ganze mit etwas Kräutersalz bestreuen und mit**

**den gewaschenen, trockengeschüttelten Basilikumblättern garnieren.**