|  |
| --- |
| Tofu Piccata |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 250 g | Tofu | in 8 dickere Scheiben schneiden |
| 1 EL | Senf | Auf eine Seite der Tofuscheiben streichen |
| wenig | Salz, Pfeffer, Paprika | Tofuscheiben auf einer Seite würzen  Tofuscheiben aufeinander stapeln, damit die Tofuscheiben auf beiden Seiten Marinade hat |
|  |  |  |
| **Panade:**  4 EL | Mehl | In flachen Teller geben  Tofuscheiben darin wenden |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2 | Eier | In Suppenteller verklopfen |
| 100 g  2 EL | Geriebener Parmesan  Salz, Pfeffer, Muskat  Raps-HOLL-Öl | Beifügen, mischen  Tofuscheiben darin wenden  Erhitzen  Piccata auf mittlerer Stufe beidseitig goldbraun braten  Evtl. übriges Ei mit evtl. übrigem Mehl mischen und am Schluss zu Rührei verarbeiten. |
|  |  |  |

Mit Spaghetti oder Penne napoletana und Parmesan servieren.