



WASABI-TOFU-BAGEL



Für 6 Bagels

ZUTATEN

6 Bagels
 500 g Naturtofu
 1 EL Wasabi
 125 g eingelegter Ingwer
 250 ml Vegane Mayonnaise
 250 g Rote Bete
 2 Rote Zwiebeln
 1 EL Sesamöl
 1 Zitrone
 1 Limette
 Salz
 Pfeffer
 1 Bund frischer Koriander
 1 paar Stengel frischer Dill

ZUBEREITUNG

Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, Saft einer Zitrone darüber auspressen. Einmal gut mit beiden Händen durchmengen und ein wenig andrücken, beiseite stellen.

Rote Bete bei mittlerer Hitze in Salzwasser ca. 30 min weichkochen. Tofu in Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne mit Sesamöl anbraten. Wasabipaste mit etwas Wasser verrühren und die Tofustreifen nach Geschmack bepinseln. Von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Rote Bete abkühlen lassen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Alle Zutaten bereitstellen und alle Bagels aufschneiden. Nach Belieben Ober- und Unterseite mit der veganen Mayonnaise bestreichen und mit dem eingelegten Ingwer belegen. Rote Bete und marinierte Zwiebeln auf alle Bagels verteilen.

Als letztes den Wasabi-Tofu verteilen und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Limette würzen. Mit Dill und Koriander garnieren.