

## Tofu an Dörraprikosen-Sauce

---

für vier Personen

### Zutaten

700 g Tofu  
1 TL Zimtpulver  
2 TL Salz  
1 TL Korianderpulver  
2 EL Olivenöl  
150 g Dörraprikosen  
2 dl Orangen- oder Aprikosensaft  
50 g geschälte Mandeln  
3 EL Öl  
2 Zwiebeln, mittelgross, fein gehackt  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
5 g Ingwer, fein gehackt  
1 dl Wasser  
1 Brieflein Safran

### Vorbereitung

Ofen auf 180° C vorheizen  
Tofu in 2 cm Würfel schneiden und mit  
Zimt, Salz, Koriander im Olivenöl  
marinieren  
Saft aufkochen, die Dörraprikosen  
15 Min. darin einweichen,  
anschliessend mixen  
Mandeln im Ofen rösten

### Zubereitung

Tofu in einer separaten Bratpfanne  
allseitig leicht anbraten

Öl erhitzen, Zwiebeln darin goldbraun  
braten  
Knoblauch und Ingwer begeben und  
mit anziehen

Safran, Wasser und gemixte Aprikosen  
begeben

Angebratener Tofu hinzufügen, alles  
gut mischen

Am Schluss geröstete Mandeln  
darunter mischen

Tipp: Passt sehr gut zu Cous-Cous