

## Rapunzelsalat mit Räuchertofu

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 Portion Rapunzeln (Feldsalat, etwa 150 g)  
1/2 Pk (100g) Räuchertofu  
3 EL Walnußöl  
1 EL Essig  
1/2 Knoblauchzehe  
Öl zum Anbraten  
Salz

- Räuchertofu in Streifen schneiden (ca. 3 cm lang, 5 mm breit, 3 mm dick).
- Räuchertofu in etwas Öl knusprig braten, erkalten lassen.
- Salat sehr gründlich waschen, Wurzeln entfernen.
- Aus dem durchgepreßten Knoblauch und den restlichen Zutaten eine Marinade herstellen.
- Marinade über den Salat geben.
- Räuchertofustreifen darüber verteilen.