Himbeeren mit geröstetem Tofu, Sesam und karamellisiertem grünem Spargel

Zubereitung

1. Den Tofu in Stücke schneiden und in einer beschichteten Pfanne goldgelb braten.
2. Tofu aus der Pfanne nehmen.
3. Zucker darin karamellisieren und den grünen Spargel zufügen. (Bei frischem grünen Spargel, diesen vorher kurz dünsten)
4. Den karamellisierten Spargel auf den Tofu legen.
5. Die Hälfte der Himbeeren mit dem Puderzucker mixen und durch ein Sieb streichen.
6. Den Sesam in Soja-Öl rösten und über den mit Spargel belegten Tofu geben.
7. Das Gericht mit frischen Himbeeren und dem Himbeermark garnieren.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (Für 4 Personen)

Naturata Zutaten

- 1 El Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 1 El Syramena Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

200 g Himbeeren
3 Päckchen bratfestes Tofu à 200 g
2 El Sesam, schwarz und weiß
40 ml Sojaöl
400 g grünen Spargel (frisch oder aus dem Glas)