

Burrata Sandwich mit Tomate & Tofu-Pesto

Gesamtzeit **15 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 5 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.706 kJ / 886 kcal

Fett: **53 g** Eiweiß: **29,5 g**
Kohlenhydrate: **68 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

50 ml	Pflanzenöl
90 g	Naturtofu in Würfeln
15 g	frisches gehacktes Basilikum
20 g	geschälte Mandeln
60 ml	<u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft</u>
0,5 TL	frisch gemahlener Pfeffer
1 TL	Tomatenmark
1 TL	Ahornsirup
1	Dinkel-Ciabatta
20 g	Pflücksalatmischung
8	bunte Kirschtomaten halbiert
125 g	Burrata
30 g	gegarte Edamame ohne Schote

ZUBEREITUNG

Schritt 1

30 ml Pflanzenöl - **90 g** Naturtofu in Würfeln - **15 g** frisches gehacktes Basilikum - **20 g** geschälte Mandeln - **30 ml** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft - **0,25 TL** frisch gemahlener Pfeffer
1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Tofu darin ca. 3 Minuten anbraten. 2/3 des Tofus mit dem restlichen Öl und den weiteren Zutaten fein pürieren.

Schritt 2

20 ml Pflanzenöl - **30 ml** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft - **1 TL** Tomatenmark - **1 TL** Ahornsirup - **0,25 TL** frisch gemahlener Pfeffer
Alle Zutaten sorgfältig verrühren.

Schritt 3

1 Dinkel-Ciabatta - **20 g** Pflücksalatmischung - **8** bunte Kirschtomaten halbiert - **125 g** Burrata - **30 g** gegarte Edamame ohne Schote
Ciabatta waagrecht durchschneiden und mit Tofu-Pesto bestreichen. Die untere Hälfte mit Pflücksalat belegen, Burrata zerzupfen und darauf verteilen. Mit Kirschtomaten, Tofuwürfeln und Edamame toppen. Mit Yuzu-Vinaigrette beträufeln, mit der zweiten Ciabatta-Hälfte abdecken, quer halbieren und servieren.