



Kofu

Zutaten

500 g	Wasser
1 TL	Salz
½ TL	Kurkuma, gemahlen
250 g	Kichererbsenmehl
2 EL	Erdnussöl

Zubereitung

Wasser, Salz und Kurkuma in den Mixtopf geben und **7 Min./100°C/Stufe 1** aufkochen. Kichererbsenmehl zugeben und **2 Min./98°C/Stufe 4** garen. Masse in eine Rechteckige Form (12 x 18 x 4 cm) geben, glattstreichen. Kofu auskühlen lassen und zugedeckt 2 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

Kofu braten

Kofu in 2 cm grosse Würfel schneiden. 1 EL Erdnussöl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze etwas reduzieren. Die Hälfte der Kofuwürfel rundum 5 Minuten goldbraun braten, herausnehmen, mit restlichem Kofu gleich verfahren.

Tipps & Varianten

Getrocknete Kichererbsen in den Mixtopf geben und **20-30 Sek./Stufe 10** mahlen (ev. verlängern). Falls kein Kichererbsenmehl im Haus ist ;-)