



Gewürzmühle

**Brecht**

**SOMMERLICHER  
SALATGENUSS  
MIT TOFU  
UND BEEREN**

GESCHMACKVOLLE SALATVARIATION



# SOMMERLICHER SALATGENUSS MIT TOFU UND BEEREN

Für 4 Personen

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

## ZUTATEN

### DRESSING

4 EL Balsamico Bianco

6 EL Olivenöl

1 TL Senf

**2 EL Brecht Salatgenuss  
Sommer-Dressing**

### SALAT

150 g Feldsalat oder junger Spinat

50 g Radicchio

100 g Eichblattsalat

150 g kleine Tomaten

100 g Pilze

175 g Tofu

60 g Blaubeeren

60 g Himbeeren

Öl zum Braten

**Brecht Mühle Tofu und Steak**

## ZUBEREITUNG

1. Essig, Olivenöl und Senf zusammen mit Brecht Salatgenuss kräftig zu einem Dressing verrühren.
2. Salat waschen, klein schneiden und trockenschleudern. Tomaten waschen und halbieren.
3. Salat und Tomaten in eine große Schüssel geben und mit dem Dressing vorsichtig vermengen.
4. Pilze und Tofu in Scheiben schneiden, beides zusammen mit Brecht Tofu und Steak aus der Mühle würzen, in der Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten und über dem Salat anrichten.
5. Anschließend die gewaschenen Blaubeeren und Himbeeren über den Salat geben.