



## Veganes Fischbrötchen

### Zutaten:

400 g festen Naturtofu trocken gepresst  
60 ml Tamari  
1 Blatt Nori  
50 g Maisstärke  
60ml Wasser  
100 g Semmelbrösel oder Paniermehl  
¼ TL [Salz](#), bspw. Alvito Halit Kristallsalz  
Öl zum Frittieren  
Vegane Remoulade  
Rote Zwiebel in Ringe geschnitten  
Baby Spinat  
Salat, nach belieben

### Zubereitung:

Tofu in 1 cm breite, quadratische Streifen schneiden. Tofu Streifen in das Tamari legen und wenden bis sie gut getränkt sind. Beiseite stellen.

Das Nori Blatt in 1 cm breite Streifen schneiden. Beiseite stellen.

Die mit Wasser vermischte Maisstärke in einem flachen Teller bereitstellen.

Die veganen „Fisch“-Stäbchen wie folgt zubereiten: Je 2 Nori Streifen oben und unten auf die mit Tamari getränkten Tofu Streifen legen und mit den Fingern festhalten.

Durch die Maisstärke-Wasser Flüssigkeit ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Beiseite stellen.

Einen Teller mit Küchenpapier zum Abtropfen der Fischstäbchen bereitstellen.

Reichlich Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, die Fischstäbchen hineinlegen und auf jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun frittieren.

Auf den Teller mit dem Küchenkrepp legen und überschüssiges Öl aufsaugen lassen.

Brötchen aufschneiden, mit reichlich Remoulade bestreichen, Fischstäbchen hinauflegen, mit Spinat, Zwiebeln und nach Belieben Tomaten belegen. Brötchen-Deckel drauflegen und mit den gewünschten Beilagen, wie beispielsweise gemischter Salat oder Süsskartoffel-Pommes genießen.