



Vietnamesische Reisnudeln

mit karamellisiertem Tofu



30-40min



4 Personen

Du bist der vietnamesischen Küche verfallen? Dann wird dir dieses vegetarische Rezept gefallen! Süß-sauer und scharf gleichermaßen ist es einfach und schnell nachzukochen. Ein Highlight dabei ist unser karamellierter Tofu, der wunderbar zu dem frischen Asia-Gemüse passt. Mit Erdnüssen garnieren und noch heiß genießen!

Was du von uns bekommst

- Paprika
- Tofu ⁶
- Sesamöl ^{6,11}
- rote Thaichili
- Limette
- Reisbandnudeln
- Erdnüsse ⁵
- Karotte
- Sojasauce ^{1,6}
- Reissessig
- frischer Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb
- Sparschäler
- Wasserkocher
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

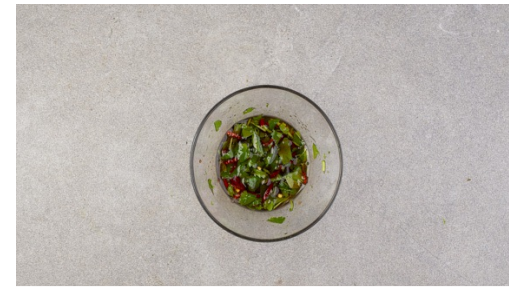
Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 739.0kcal, Fett 28.8g, Eiweiß 27.6g, Kohlenhydrate 83.9g



1. Nudeln garen

In einem Wasserkocher 2L Wasser aufkochen und **Nudeln** damit in einer hitzebeständigen Schüssel oder in einem Topf übergießen und ca. 8-9Min. im heißen Wasser ziehen lassen. Anschließend abgießen.



2. Dressing anrühren

Währenddessen **Limetten** auspressen. Die **Korianderblätter** grob hacken, die **Thaichili** halbieren und in feine Ringe schneiden. Wer ist nicht so scharf mag, entfernt die Kerne und verwendet nur die Hälfte. **Limettensaft** mit dem **Reissessig**, 2EL Wasser, **1EL Sesamöl**, 2-3TL Zucker, **1/2 der Sojasauce**, **Koriander** sowie **Chili** vermengen und beseitstellen.



3. Gemüse schneiden

Paprika halbieren, das Kerngehäuse rausschneiden und in dünne Streifen schneiden. **Karotten** schälen, halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. **Reisbandnudeln** in eine große Schüssel geben und mit dem **Dressing** vermengen.



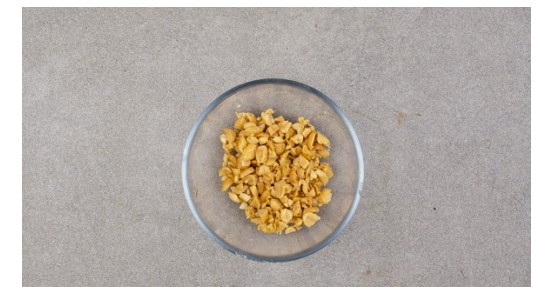
4. Tofu braten

Tofu in ca. 1-2cm große Würfel schneiden. 1-2EL Pflanzenöl in einer mittelgroßen Pfanne mittelhoch erhitzen. **Tofuwürfel** darin rundherum ca. 5-7Min. goldbraun anbraten.



5. Tofu karamellisieren

Inzwischen **1-2EL Sesamöl** mit nach Geschmack übriger oder der Hälfte der **Sojasauce** und 2TL Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren und anschließend zu dem **Tofu** in die Pfanne geben. Die **Sauce** sollte nach ca. 1-2Min. eindicken und der Zucker sich auflösen, sodass eine Art Karamell entsteht. Den **Tofu** wenden, bis alle Seiten von der **Sauce** bedeckt sind.



6. Anrichten

Die **Erdnüsse** grob hacken. Nun erst die **Nudeln** in Schüsseln verteilen, dann das **Gemüse** darauf anrichten und die **Tofuwürfel** darauf drapieren. Anschließend mit **Erdnüssen** garnieren. Vor dem Essen gut vermengen.