



Tofu-Tacos mit gebratenem Asia-Gemüse

und veganer Sweet-Chili-Mayonnaise



20-30min



2 Personen

Mit dieser delizösen Leckerei wird jeder Tag zum „Taco Tuesday“! Knackiges Asia-Gemüse und würzig mariniert und dann knusprig gebratener Tofu machen die verführerische Füllung aus, das Topping besteht aus crunchy Erdnüssen, aromatischem Koriander und einem cremig-veganen Mayo-Dip mit Sweet-Chili-Sauce. Geschmack? Check! Spaßfaktor? Check! Schnell gemacht? Doppel-Check! Na, worauf wartest du noch?

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Limette
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ³
- 1 Packung Tofu ⁴
- 25ml Sojasauce ^{1,4}
- 2 Päckchen vegane Mayonnaise ^{2,5}
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 10g Koriander
- 1 Packung Tortillas ¹
- 400g chinesischer Gemüsemix

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Speisestärke
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Alufolie
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Senf (2), Erdnüsse (3), Sojabohnen (4), Sulphite (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 965kcal, Fett 52.0g, Kohlenhydrate 95.9g, Eiweiß 27.9g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 175°C (155°C Umluft) vorheizen. Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen und fein reiben. Die **Erdnüsse** grob hacken.



4. Tofu braten

Den **Tofu** aus der **Würzsauce** nehmen und leicht trocken tupfen, die **Würzsauce** aufbewahren. Den **Tofu** in 1EL Speisestärke oder Mehl wenden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze in 5-8Min. rundum knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und auf einem Teller im Ofen warm halten. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden.



2. Tofu einlegen

Den **Tofu** trocken tupfen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Sojasauce** mit **1EL Limettensaft**, der **1/2 des Knoblauchs**, der **1/2 des Ingwers** und 1TL (braunem) Zucker zu einer **Würzsauce** verrühren und mit dem **Tofu** vermengen.



5. Tortillas erwärmen

4 Tortillas aufeinanderstapeln, in Alufolie einwickeln und 3-4Min. im Ofen erwärmen. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, verwendet mehr **Tortillas**.



3. Mayonnaise verfeinern

Die **Mayonnaise** mit der **1/2 der Sweet-Chili-Sauce**, **1TL Limettensaft**, der **Limettenschale nach Geschmack** und 1-2EL Wasser verrühren.



6. Gemüse braten

Das **Gemüse** sowie den **restlichen Knoblauch und Ingwer** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. braten. Mit der **Würzsauce** ablöschen, 1-2Min. braten, mit Salz und **Limettensaft** abschmecken. Die **Tortillas** mit **Gemüse, Tofu, Koriander** und **Erdnüssen** füllen. Mit der **Sweet-Chili-Mayo** beträufeln und mit den **Limettenspalten** servieren.