



## Knusprig-süße Tofuwürfel mit Jasminreis und Karotten-Erdnuss-Salat

 ca. 25min  2 Personen

Als leckere Fleischalternative hat sich Tofu auch hierzulande schon längst und zu Recht einen Namen gemacht. Heute gibt es die aus Sojabohnen hergestellte Leckerei in einem verführerisch-süßen Gewand aus frischem Ingwer, Hoisin-, Sweet-Chili- und Sojasauce, das auch hervorragend zu den Champignons passt. Serviert wird das Ganze auf einem Bett aus Jasminreis und mit einem frischen Karottensalat inklusive knuspriger Erdnüsse.

## Was du von uns bekommst

- 150g Jasminreis
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>5</sup>
- 1 Packung Bio-Tofu <sup>6</sup>
- 200g geschnittene Champignons
- 1 Stück Ingwer
- 25ml Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 50ml Hoisinsauce <sup>1,6,11</sup>
- 50ml Sweet-Chili-Sauce

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- 5g Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 852kcal, Fett 36.1g, Kohlenhydrate 97.2g, Eiweiß 30.0g



### 1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



### 4. Tofu und Pilze braten

Den **Tofu** trocken tupfen, in 1-2cm große Würfel schneiden und in derselben Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. rundum goldbraun braten. Den **Tofu** herausnehmen, die **Pilze** in die Pfanne geben und ca. 5Min. braten, bis die Flüssigkeit größtenteils verdampft ist und die **Pilze** goldbraun sind.



### 2. Salat vorbereiten

Die **Karotte** ggf. schälen und mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden. Den **weißen Teil der Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Karottenstreifen**, die **weißen Lauchzwiebelringe** und den **Knoblauch** mit **1/4 der Chiliflocken**, 1TL Zucker, 1/2TL Salz sowie 1EL hellem Essig in eine hitzebeständige Schale geben.



### 5. Sauce zubereiten

Den **Ingwer** schälen, fein reiben und mit der **Sojasauce**, der **Hoisinsauce**, der **1/2 der Sweet-Chili-Sauce** sowie 1EL Wasser verrühren. Den **grünen Teil der Lauchzwiebel** in grobe Ringe schneiden.



### 3. Salat fertigstellen

Die **Erdnüsse** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. appetitlich braun anbraten. Die heißen **Erdnüsse samt Öl** über den **Karottensalat** gießen und gut vermengen.



### 6. Fertigstellen & servieren

Den **Tofu** mit der **Sauce** zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 2-3Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt. Den **Reis** auf Teller verteilen, den **Tofu** und den **Karotten-Erdnuss-Salat** darauf anrichten und mit den **grünen Lauchzwiebeln** garniert servieren.