



Tofu, Austernpilze und Pak Choi

mit Schwarzer Bohnensauce und Limettenreis



20-30min



3-4 Personen

Besonders in der chinesischen Küche ist Schwarze Bohnensauce eine beliebte Zutat, die so manchem Gericht mit ihrer charakteristischen Würze das gewisse Etwas verleiht. Heute verfeinern wir damit die im Ofen goldbraun gebackenen Tofukrümel, die zusammen mit ingwerwürzigen Austernpilzen und feinem Pak Choi, geröstetem Sesamöl und frischen Frühlingszwiebeln auf leckerem Sushireis serviert werden.

- 100ml Schwarze Bohnensauce^{1,6}
- 2 Packungen Tofu⁶
- 2 Päckchen Sesam¹¹
- 2 Knoblauchzehen
- 300g Sushireis
- 250g Austernpilze
- 2 Pak Choi
- 2 Stücke Ingwer
- 2 unbehandelte Limetten
- 50ml Sojasauce^{1,6}
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl

- 4EL Weizenmehl 1
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne oder Wok
- Messbecher
- Sieb

Energie 726kcal, Fett 27.4g,
Kohlenhydrate 91.5g, Eiweiß 26.9g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Bohnsensauce** mit 2EL Pflanzenöl, 2EL Mehl und 1 Prise Pfeffer verrühren. Den **Tofu** mit den Fingern zerkrümeln und in Küchentrepp gut ausdrücken, dann mit dem **Sesam** unter die **Bohnsensauce** mengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in 13-16Min. goldbraun backen. Zwischendurch einmal durchrühren und am Ende mit Salz würzen.

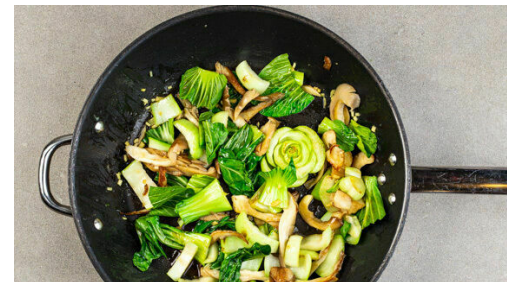


Die **Austernpilze** in dünne Streifen zupfen. Den **weißen Teil des Pak Choi** in ca. 2cm und den **grünen Teil** in 3-4cm breite Streifen schneiden. Den **Ingwer** schälen und fein würfeln. Die **Schale 1 Limette** abreiben, dann **beide Limetten** halbieren und auspressen. Die **Sojasauce** mit der **½ des Limettensafts**, 150ml Wasser, 2EL Mehl und 1TL Zucker verrühren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, anschließend in einem mittelgroßen Topf mit 1 EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 1 Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren. 600 ml Wasser mit ½ TL Salz zugeben und aufkochen.



Die **Austernpilze** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-4Min. scharf anbraten, dann mit 1 Prise Salz würzen. Den **weißen Teil des Pak Choi** und den **Ingwer** hinzufügen und weitere ca. 5Min. braten. Den **grünen Teil des Pak Choi** in die Pfanne geben und ca. 1Min. mitgaren, bis er zusammenfällt. Die **Sauce** zugießen und 1-2Min. einköcheln.



Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** in den Topf geben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 18–20Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Den **Reis** mit **2TL Limettenschale** und dem **restlichen Limettensaft** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Den **Reis** auf Teller verteilen, das **Gemüse** und den **Tofu** darauf anrichten, dann mit dem **Sesamöl** beträufeln und mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning