



Tofu-Tacos mit gebratenem Asia-Gemüse und pikanter Sauce



20-30min



3-4 Personen

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

- 2 unbehandelte Limetten
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Stücke Ingwer
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 2 Packungen Bio-Tofu, mariniert ⁶
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 3 Päckchen Sriracha-Sauce
- 10g Koriander
- 2 Packungen Tortillas ¹
- 800g chinesischer Gemüsemix

- 4EL vegane Mayonnaise
- 2EL Speisestärke
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

- Backofen
- Alufolie
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Energie 805kcal, Fett 41.5g,
Kohlenhydrate 79.9g, Eiweiß 27.5g



4. Tofu braten

2. Tofu verfeinern

5. Tortillas erwärmen

3. Sauce anrühren

6. Gemüse braten

Das **Gemüse** sowie den **restlichen Knoblauch** und **Ingwer** in der Pfanne mit 2EL 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 **Sriracha-Mayo** beträufeln und mit den **Limettenspalten** servieren.