



RS Schnelle Tofu-Tacos mit Gemüse

und pikantem Sweet-Chili-Dip



ca. 25min



4 Portionen

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

- 2 unbehandelte Limetten
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ²
- 2 Pck. Bio-Tofu ³
- 50ml Tamari-Sojasauce ³
- 2 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 10g Koriander
- 2 Pck. Tortillas ¹
- 1kg Bami-/Nasi-Gemüsemix

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

- Mikrowelle
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 836kcal, Fett 42.4g,
Kohlenhydrate 84.8g, Eiweiß 28.5g



Die **Schale 1 Limette** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **andere Limette** in Spalten schneiden. Die **Erdnüsse** grob hacken.



Den **Tofu** in 2EL Speisestärke oder Mehl wenden und in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze in 5-8Min. rundum knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



Den **Tofu** trocken tupfen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Sojasauce** mit **2EL Limettensaft**, der **½ der Knoblauch-Ingwer-Paste** und 2TL (braunem) Zucker zu einer **Würzsauce** verrühren. Den **Tofu** gut in der **Würzsauce** wenden, dann herausnehmen und trocken tupfen. Die **Würzsauce** aufbewahren.



Inzwischen **4 Tortillas** aufeinanderstapeln und bei 800W 35–40Sek. in der Mikrowelle erwärmen. Den Vorgang mit weiteren **4 Tortillas** wiederholen. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden.



4EL vegane Mayonnaise mit der **Sweet-Chili-Sauce**, **2TL Limettensaft**, der **Limettenschale nach Geschmack** und 2EL Wasser verrühren.



Das **Gemüse** und die **restliche Knoblauch-Ingwer-Paste** 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 **Sweet-Chili-Mayo** beträufeln und mit den **Limettenspalten** servieren.

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