



Superfix: Tofu-Tacos mit Asia-Gemüse

und pikantem Sweet-Chili-Dip



ca. 25min



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-veganen Dip mit Sweet-Chili-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}
- 50ml Sweet-Chili-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 829kcal, Fett 41.4g,
Kohlenhydrate 86.6g, Eiweiß 27.4g



Den Backofen auf 175°C (155°C Umluft) vorheizen. Die **Schale 1 Limette** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **andere Limette** in Spalten schneiden. Den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen und fein reiben. 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 und auf einem Teller im Ofen warm halten. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden.



Den **Tofu** trocken tupfen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Sojasauce** mit **2-3EL Limettensaft**, der **½ des Knoblauchs**, der **½ des Ingwers** und 2TL (braunem) Zucker zu einer **Würzsauce** verrühren. Den **Tofu** in der **Würzsauce** wenden, dann herausnehmen und trocken tupfen.



Die **Tortillas** aufeinanderstapeln, in Alufolie einwickeln und 3-4Min. im Ofen erwärmen.



4EL vegane Mayonnaise mit ca. **⅓ der Sweet-Chili-Sauce oder mehr nach Geschmack**, **2TL Limettensaft**, der **Limettenschale nach Geschmack** und 2EL Wasser verrühren.



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 **Sweet-Chili-Mayo** beträufeln und mit den **Limettenspalten** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(3342c215b2a8b663596a81468d5dc314_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5e22d44aef1f9548ca8274cbfb388e9d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b011182daf5a0527ed818f91dc4cf8f7_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**