



Superfix: Udon mit Tofu & Erdnussbutter

koreanische Art mit Gemüse



ca. 25min



3-4 Personen

Dicke Udonnudeln, zarter Tofu und cremige Erdnussbutter – das klingt nach einem entspannten Abend in der Dinnerschale, oder nicht? Aber halt! Da hätten wir die Rechnung beinahe ohne das feurige Gochujang gemacht, die koreanische Chilipaste, die uns zusammen mit salziger Sojasauce einheizt und das Gemüse zum Tanzen bringt! Heute Abend sind Paprika und grüne Bohnen mit von der Partie – dann kann es ja losgehen!

Was du von uns bekommst

- 600g frische Udon-Nudeln ¹
- 2 Packungen Bio-Tofu ⁶
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Paprika
- 500g grüne Bohnen
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 2 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 50g koreanische Chilipaste ^{1,6}
- 50ml Sojasauce ^{1,6}

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne oder Wok
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 783kcal, Fett 37.4g, Kohlenhydrate 76.8g, Eiweiß 31.6g



1. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Tofu** in ein sauberes Küchentuch einschlagen und so viel Flüssigkeit wie möglich herausdrücken. Den **Tofu** anschließend in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden, dabei den **grünen Teil** und den **weißen Teil** getrennt aufbewahren.



4. Gemüse braten

Die Enden der **Bohnen** abschneiden und die **Bohnen** quer halbieren. Die **Paprika** und die **Bohnen** in derselben Pfanne mit 2EL Pflanzenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze 4-6Min. braten, bis das **Gemüse** weich ist.



2. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 2-3Min. bissfest kochen, dabei zwischendurch umrühren, um die **Nudeln** voneinander zu trennen. **1 Tasse Kochwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



5. Sauce anrühren

Inzwischen den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Erdnüsse** grob hacken. Den **Knoblauch**, den **weißen Teil der Lauchzwiebeln**, die **Erdnussbutter**, die **Chilipaste**, die **Sojasauce**, 1EL Essig, 2TL Zucker, 1EL Mehl und **150ml Kochwasser** verrühren. Die **Sauce** mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr Zucker abschmecken.



3. Tofu braten

Den **Tofu** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 2EL Pflanzenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer bis starker Hitze 5-7Min. anbraten, bis er leicht gebräunt ist. Inzwischen die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **Tofu** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



6. Nudeln & Tofu unterheben

Die **Sauce** zu dem **Gemüse** in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren 1-2Min. einköcheln lassen. Die **Nudeln** und den **Tofu** unterheben und ca. 2Min. erwärmen. Ggf. mehr **Kochwasser** dazugeben, falls die **Sauce** zu dickflüssig ist. Die **Nudeln** mit der **Sauce** auf Teller verteilen, mit dem **Lauchzwiebelgrün** und den **Erdnüssen** garnieren und servieren.