



Superfix V2: Baos mit mariniertem Tofu

und Krautsalat mit Apfel und Erdnüssen



ca. 20min



3-4 Personen

Beim heutigen Mahl dreht sich alles um die richtige Kombination: Es gibt fluffige Bao Buns und frischen Krautsalat. Der Tofu für die Bao-Füllung wird in einer unwiderstehlichen Mischung aus Ahornsirup und Sojasauce glasiert; dazu kommt ein klassisch cremiger Sriracha-Dip. Der Salat verbindet die frische Säure von Äpfeln, Limette und Sellerie mit knusprigen Erdnüssen. Vegan, schnell gemacht und super lecker!

Was du von uns bekommst

- 16 asiatische Hefbrötchen ¹
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 grüne Äpfel
- 2 Stangensellerie ⁹
- 400g geschnittener Weißkohl
- 2 Päckchen Ahornsirup
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 2 Packungen Bio-Tofu, mariniert ⁶
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce
- 100g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵

Was du zu Hause benötigst

- 4EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf mit Dämpfeinsatz und Deckel
- Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Kochtipp

Wer das Rezept nicht unbedingt vegan zubereiten möchte, kann auch normale Mayonnaise verwenden.

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

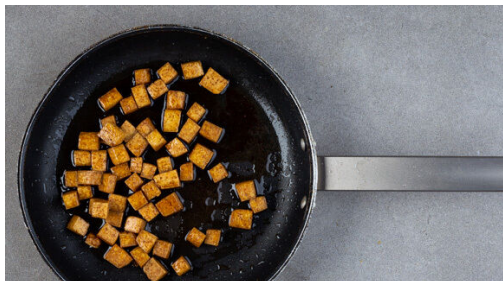
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1179kcal, Fett 51.0g,



1. Brötchen dämpfen

Einen großen Topf bis unter den Dämpfeinsatz mit Wasser füllen und das Wasser zum Kochen bringen. **Tipp:** Statt des Dämpfeinsatzes kann auch ein passendes Sieb verwendet werden. Den Dampfbehälter mit Backpapier auslegen, die **Brötchen** hineingeben und ca. 7Min. abgedeckt dämpfen, bis sie weich und fluffig sind. Die **Brötchen** ggf. in mehreren Durchgängen dämpfen. **Vorsicht**, heißer Dampf!



4. Tofu glasieren

Den **Ahornsirup** mit der **Sojasauce** und 3EL Essig verrühren. In einer großen Pfanne 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze erwärmen. Den **Tofu** in ca. 1cm große Würfel schneiden, ins heiße Öl geben und in ca. 5Min. rundum goldbraun braten. Die **Sauce** dazugeben und bei mittlerer bis niedriger Hitze 1-2Min. einköcheln lassen, bis sie dickflüssig und klebrig ist. Mit Pfeffer abschmecken.

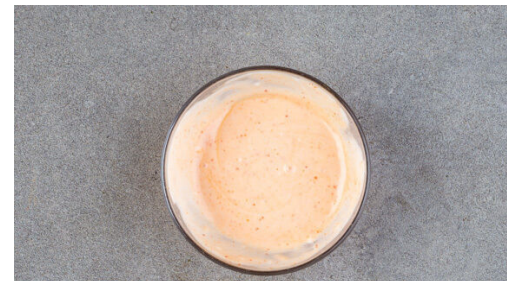
Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [@](#) [f](#) [v](#) [#marleyspooning](#)



2. Limetten vorbereiten

Die **Limettenschalen** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen.



5. Sauce anrühren

Die **Sriracha-Sauce** mit 4EL veganer Mayonnaise verrühren.



3. Krautsalat vorbereiten

Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in ca. 0,5cm große Würfel schneiden. Den **Sellerie** quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Limettensaft** mit 2EL Pflanzenöl, 2EL hellem Essig, 1EL Zucker und 1TL Salz verrühren, bis sich Salz und Zucker auflösen. Den **Weißkohl** mit dem **Dressing** vermengen und durchkneten. Die **Äpfel**, den **Sellerie** und die **Limettenschale** untermengen.



6. Brötchen füllen

Die Innenseiten der **Hefbrötchen** mit der **Sriracha-Mayo** bestreichen, dann nach Belieben mit dem **Krautsalat**, dem **Tofu** und einigen **Erdnüssen** füllen. Den **restlichen Krautsalat** mit den **restlichen Erdnüssen** garnieren und mit den **Baos** servieren.