



RS Baos mit glasiertem Tofu

und Krautsalat mit Apfel und Erdnüssen



ca. 25min



2 Portionen

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 die klassische Kombo aus Mayonnaise und Sriracha. Der Salat verbindet die frische Säure von Äpfeln, Limette und Sellerie mit knusprigen Erdnüssen. Vegan, schnell gemacht und super lecker!

- 4 asiatische Hefebrotchen ²
- 1 Pck. Bio-Tofu ⁴
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Karotte
- 200g geschnittener Weißkohl
- 1 grüner Apfel
- 1 Stangensellerie ¹
- 1 Pck. Ahornsirup
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁴
- 1 Pck. Sriracha-Sauce
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ³

- 2EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

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

Energie 909kcal, Fett 46.8g,



A clear glass bowl filled with a colorful salad. The salad consists of shredded white cabbage, sliced green bell peppers, and julienned orange carrots. The ingredients are mixed together and presented in a simple, clean glass bowl.

Die **Sriracha-Sauce** mit 2EL veganer Mayonnaise verrühren. Die Innenseiten der **Hefebrötchen** 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.

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