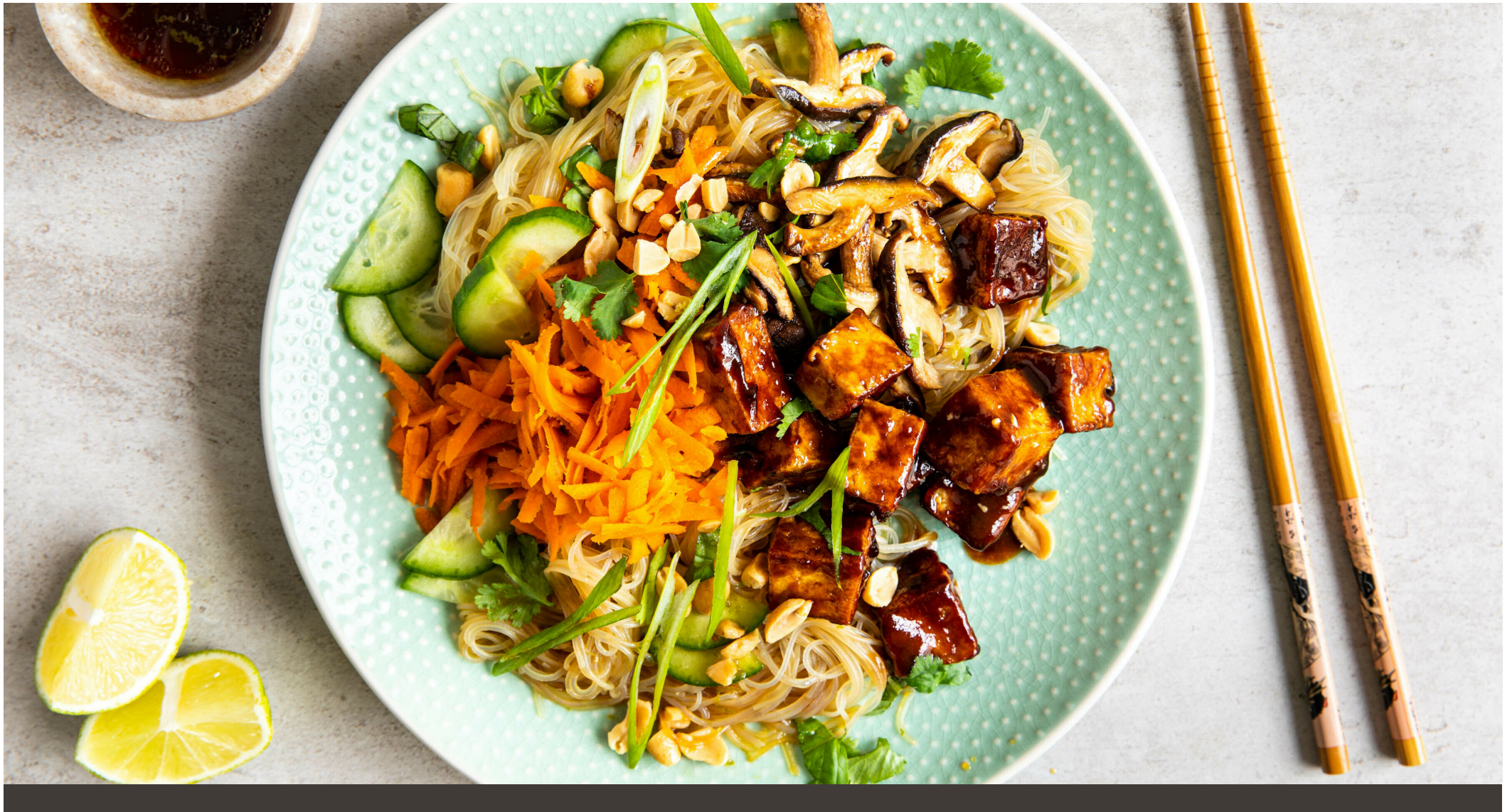




Vietnamesische Nudeln mit Hoisin-Tofu

mit Shiitakepilzen und knackigem Gemüse



20-30min



3-4 Personen

Du magst dein Abendessen gerne erfrischend und leicht? Voller Geschmack ist natürlich trotzdem erwünscht. Wie wäre es also zum Beispiel mit einem asiatischen Glasnudelsalat mit viel knackig-frischem Gemüse, gebratenen Shiitakepilzen, würzigen Tofuwürfeln, leckerem Koriander und einem feinen Sesamöl-Limetten-Dressing? Noch ein paar Erdnüsse für knusprigen Crunch? Klingt gut? Genau!

- 2 Karotten
- 100g Shiitakepilze
- 1 Lauchzwiebel
- 1 große Gurke
- 2 Packungen Bio-Tofu ⁶
- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 10g Koriander
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 2 unbehandelte Limetten
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl ¹¹
- 100ml Hoisinsauce ^{1,6,11}

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- 2 große Pfannen
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 721kcal, Fett 34.9g,
Kohlenhydrate 78.8g, Eiweiß 20.7g



4. Nudeln garen

5. Tofu braten

6. Pilze braten

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