



Vietnamesische Nudeln mit Hoisin-Tofu

mit Shiitakepilzen und knackigem Gemüse



ca. 25min



2 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!

- 1 Karotte
- 100g Shiitakepilze
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Gurke
- 1 Packung Bio-Tofu ⁶
- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 10g Koriander
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 1 unbehandelte Limette
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl ¹¹
- 50ml Hoisinsauce ^{1,6,11}

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- kleiner Topf
- 2 mittelgroße Pfannen
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 825kcal, Fett 45.0g,
Kohlenhydrate 77.8g, Eiweiß 23.7g



4. Nudeln garen

2. Garnitur vorbereiten

5. Tofu braten

3. Dressing anrühren

6. Pilze braten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)