



## Vegetarische Udon Bibimbap-Style

mit gebratenem Tofu und Spiegelei



ca. 25min



2 Personen

Eine bunte Bowl, die rundum satt und zufrieden macht! Auf einem Bett aus Udon-Nudeln servierst du gebratene Paprika und Spinat, knusprigen Tofu und Spiegelei. Koreanische Chilipaste und geröstetes Sesamöl sind die Geschmacksgaranten aus der asiatischen Küche, die hier für unvergleichlichen Genuss sorgen.

- 1 Packung Bio-Tofu <sup>6</sup>
- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300g Udon-Nudeln <sup>1</sup>
- 1 Päckchen Sesam <sup>11</sup>
- 25ml Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 25g koreanische Chilipaste <sup>1,6</sup>
- 100g Babyspinat
- 2 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 841kcal, Fett 41.7g,  
Kohlenhydrate 82.8g, Eiweiß 29.1g



Den **Tofu** trocken tupfen und in ca. fingerbreite Streifen schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **½ der Nudeln** zum Kochen bringen. Eine große Pfanne stark erhitzen und den **Tofu** darin mit 1EL Pflanzenöl, dem **Sesam** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer 3-4Min. knusprig und goldbraun anbraten. Auf einem Teller beiseitestellen.



Die Pfanne auswaschen und die **Paprika**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** mit 1 EL Pflanzenöl und 1 Prise Zucker 2-3 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Mit der **Sojasauce** ablöschen und das **Gemüse** ca. 4 Min. bei mittlerer Hitze braten. Die **½ der Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 5-6 Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



Die **½ der Chilipaste** mit 2-3EL Wasser verrühren und mit dem **Spinat** zum **Gemüse** in die Pfanne geben. Alles weitere 1-2Min. garen, bis der **Spinat** zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Inzwischen die **Eier** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 2-3Min. zu **Spiegeleiern** braten. Die **Eier** mit 1 Prise Salz würzen. **Tipp:** Wer möchte, dass auch das **Eigelb** fest wird, verwendet einen Deckel.



Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Nudeln** auf tiefe Schalen oder Teller verteilen und den **Tofu**, das **Gemüse** und je **1 Ei** darauf anrichten. Nach Belieben mit den **Lauchzwiebeln** garnieren, mit dem **Sesamöl** beträufeln und mit der **restlichen Chilipaste** servieren.