



Knusprig-süße Tofuwürfel

mit Sushireis und Karotten-Erdnuss-Salat



ca. 35min



2 Personen

Als leckere Fleischalternative hat sich Tofu auch hierzulande schon längst und zu Recht einen Namen gemacht. Heute gibt es die aus Sojabohnen hergestellte Leckerei in einem verführerisch-süßen Gewand aus frischem Ingwer, Hoisin-, Sweet-Chili- und Sojasauce, das auch hervorragend zu den Champignons passt. Serviert wird das Ganze auf einem Bett aus Sushireis und mit einem frischen Karottensalat inklusive knuspriger Erdnüsse.

Was du von uns bekommst

- 200g Sushireis
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 250g Champignons
- 1 Packung Bio-Tofu ⁶
- 1 Stück Ingwer
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 50ml Hoisinsauce ^{1,6,11}
- 50ml Sweet-Chili-Sauce

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- 5g Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 946kcal, Fett 36.3g, Kohlenhydrate 118.0g, Eiweiß 32.5g



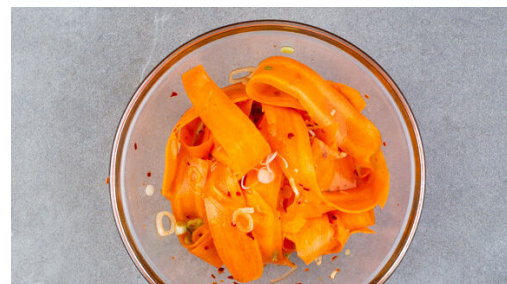
1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 18–20Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



4. Tofu und Pilze braten

Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Den **Tofu** trocken tupfen, in 1–2cm große Würfel schneiden und in derselben Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3–4Min. rundum goldbraun braten. Den **Tofu** herausnehmen, die **Pilze** in die Pfanne geben und ca. 5Min. braten, bis die Flüssigkeit größtenteils verdampft ist und die **Pilze** goldbraun sind.



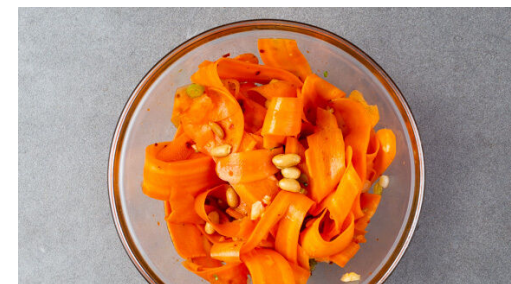
2. Salat vorbereiten

Die **Karotte** ggf. schälen und mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden. Den **weißen Teil der Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Karottenstreifen**, die **weißen Lauchzwiebelringe** und den **Knoblauch** mit $\frac{1}{4}$ der **Chiliflocken**, 1TL Zucker, $\frac{1}{2}$ TL Salz sowie 1EL hellem Essig in eine hitzebeständige Schale geben.



5. Sauce zubereiten

Den **Ingwer** schälen, fein reiben und mit der **Sojasauce**, der **Hoisinsauce**, der $\frac{1}{2}$ der **Sweet-Chili-Sauce** sowie 1EL Wasser verrühren. Den **grünen Teil der Lauchzwiebel** in grobe Ringe schneiden.



3. Salat fertigstellen

Die **Erdnüsse** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 1–2Min. appetitlich braun anbraten. Die heißen **Erdnüsse samt Öl** über den **Karottensalat** gießen und gut vermengen.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Tofu** mit der **Sauce** zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 2–3Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt. Den **Reis** auf Teller verteilen, den **Tofu** und den **Karotten-Erdnuss-Salat** darauf anrichten und mit den **grünen Lauchzwiebeln** garniert servieren.