



## Frischer Kimchi-Glasnudelsalat

mit gebratenem Räuchertofu



20-30min



3-4 Personen

Wir sind begeistert von dieser schnellen Kimchi-Variante, für die das Kimchi nicht erst tagelang fermentieren muss. Nimm die Abkürzung, die sich unsere Köchin Hannah überlegt hat, und lass dich überzeugen von diesem leckeren Salat aus Glasnudeln, knusprigem Räuchertofu, frischen Gurken, Karotten und Lauchzwiebeln und natürlich Chinakohl, der wirklich in Nullkommanix zubereitet ist!



- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Packung Chinakohl
- 2 Päckchen Speisestärke
- 1 Packung Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 2 Päckchen koreanische Chilipaste <sup>1,6</sup>
- 2 Packungen Räuchertofu <sup>6</sup>
- 1 Päckchen Sesam <sup>11</sup>

- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Packung Chinakohl
- 2 Päckchen Speisestärke
- 1 Packung Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 2 Päckchen koreanische Chilipaste <sup>1,6</sup>
- 2 Packungen Räuchertofu <sup>6</sup>
- 1 Päckchen Sesam <sup>11</sup>
- 1 Karotte
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer Ingwer

- Salz
- Zucker

- großer Kochtopf
- 2 große Pfannen
- Schneebesен
- Knoblauchpresse
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

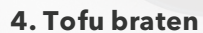
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

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

Energie 510kcal, Fett 17.4g,  
Kohlenhydrate 66.5g, Eiweiß 18.5g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Chinakohl** ggf. verlesen und in einer großen Schüssel mit 1-2TL Salz mischen. Zum Ziehen beiseitestellen.



Den **Tofu** mit einer Küchenreibe grob raspeln und in einer zweiten großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 8-12Min. braten, bis der **Tofu** knusprig und goldbraun ist, dabei regelmäßig umrühren. Kurz vor dem Servieren den **Sesam** unterrühren und ca. 30Sek. mitbraten.



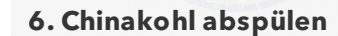
Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** 3–5 Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



Die **Karotte** schälen und grob reiben. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein hacken. Den **Ingwer** schälen und fein reiben. Alles zur **Sauce** in die Pfanne geben und gut unterrühren.



In einer großen Pfanne mit einem Schneebesen ca. 180ml Wasser mit der **Stärke** verrühren, auf niedriger Hitze erwärmen und 4-6Min. unter ständigem Rühren erst andicken, dann wieder etwas flüssiger werden lassen. Ggf. noch 1EL Wasser hinzufügen, falls die **Masse** klumpig wird. Die **Sojasauce**, die **Chilipaste**, 1EL Pflanzenöl und 1EL Zucker unterrühren und die **Sauce** beiseitestellen.



Den **Chinakohl** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, um das Salz möglichst gut zu entfernen. Anschließend mit den **Nudeln** und der **Sauce** vermengen und den **Kimchi-Glasnudelsalat** mit dem **Tofu** anrichten und servieren.