



Knuspriger Tofu mit „betrunkenen Nudeln“

mit Pak Choi und Thai-Basilikum



ca. 20min



2 Personen

Nein, wir füllen unsere Udon-Nudeln heute nicht mit dubiosen Getränken ab! Trunken sind sie höchstens vor Wonne über ihr außerordentlich aromatisches Ambiente, das sich mit Limette, Chili und süßlich-klebriger Sojasauce wirklich gut aushalten lässt. Auch wenn man seinen Platz mit Pak Choi und knusprigen Tofuwürfeln teilen muss – geteilte Freude ist doch die schönste Freude!

- 225g Udon-Nudeln ¹
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 1 Packung Bio-Tofu ²
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Thai-Chilischote
- 1 unbehandelte Limette
- 25ml Sojasauce ^{1,2}
- 50ml Ketjap Manis ²
- 1 Pak Choi
- 10g Thai-Basilikum

- 1EL Weizenmehl 1
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne oder Wok
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Nach Belieben mehr Chilischote verwenden oder für weniger Schärfe die Kerne entfernen.

Gluten (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 899kcal, Fett 31.2g,
Kohlenhydrate 120.0g, Eiweiß 32.8g



1. Gemüse braten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** und die **Paprika** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 1 EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 5–7 Min. weich braten.



4. Sauce zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein reiben. Die **Chilischote** halbieren und **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen. Die **Sojasauce** gründlich mit dem **Ketjap Manis**, der **Limettenschale** und dem **-saft** sowie ½TL Zucker verrühren. Den **Knoblauch** und die **Chilischote** einrühren.



2. Nudeln garen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 4-6Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



5. Zutaten vorbereiten

Den **Pak Choi** in ca. 2cm breite Streifen schneiden. Die **Thai-Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen.



3. Tofu braten

Den **Tofu** trocken tupfen, in ca. 2cm große Würfel schneiden und mit 1EL Mehl sowie ½TL Salz vermengen. Die **Tofuwürfel** in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze rundum in 5–7Min. goldbraun braten. **Tipp:** Nur wenig umrühren, damit der **Tofu** schön knusprig wird.



6. Nudeln vermengen

Den **Pak Choi**, ca. $\frac{2}{3}$ **des Thai-Basilikums** und die **Sauce** in die Pfanne zu dem **Gemüse** geben und 1-2Min. mitbraten. Die **Nudeln** hinzufügen und alles gut vermengen. Ggf. löffelweise Wasser zugeben, falls die **Sauce** zu dickflüssig ist. Den **Tofu** ebenfalls unterheben, dann die **betrunkenen Nudeln** auf Teller verteilen und mit dem **restlichen Thai-Basilikum** garniert servieren.