



## Bunte Tofu-Quinoa-Bowl vegan

mit fruchtigem Rotkohl-Ananas-Salat



20-30min



3 Portionen

Eine Bowl, wie sie sein muss: bunt und abwechslungsreich mit viel knackigem Gemüse, leckerem Tofu und sättigender Quinoa! Und dabei strotzt dein Power-Abendessen heute nur so vor Aromen dank fruchtiger Ananas, pikanter Sriracha-Sauce, geröstetem Sesamöl und frischem Koriander. Das macht richtig Spaß – und schmeckt! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

- 300g Bio-Quinoa Tricolore
- 1 Stück Rotkohl
- 2 Karotten
- 1 Lauchzwiebel
- 10g Koriander
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Dose Ananas
- 2 Pck. Bio-Tofu <sup>2</sup>
- 25ml Tamari-Sojasauce <sup>2</sup>
- 1 Pck. Sesam <sup>1</sup>
- 1 Pck. Sriracha-Sauce
- 1 Pck. geröstetes Sesamöl <sup>1</sup>

- 3EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 494kcal Fett 20.5g



In einem mittelgroßen Topf 525ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. **225g Quinoa** in einem feinmaschigen Sieb mit warmem Wasser abspülen, in das kochende Wasser geben und 15-20Min. abgedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen. Vom Herd nehmen, 1 Prise Pfeffer unterrühren und abgedeckt bis zum Servieren warm halten.



**375g Tofu** in 1-2cm große Würfel schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. von allen Seiten knusprig anbraten. Die **Sojasauce**, ½EL Zucker und den **Sesam** verrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen, den **Tofu** mit der **Würzsauc**e ablöschen und auf einem Teller beiseitestellen.



Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden, mit 1 kräftigen Prise Salz vermengen und mit den Händen gut durchkneten. **Tipp:** Dabei am besten Küchenhandschuhe tragen, da der **Kohl** färbt.



Die **Karotten**, die **½ der Lauchzwiebeln**, die **½ des Korianders** und die **Ananas** vermengen. 3EL vegane Mayonnaise, die **½ der Sriracha-Sauce oder mehr nach Geschmack** sowie **1-2TL Zitronensaft** und **½TL Zitronenschale** vorsichtig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer es süßer mag, kann auch den **Ananassaft** untermischen.



Die **Karotten** ggf. schälen und grob raspeln.  
Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.  
Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.  
Ca.  $\frac{3}{4}$  **der Ananas** in ein Sieb abgießen, dabei ca. die  $\frac{1}{2}$  **des Safts** auffangen, und ggf. klein schneiden. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Ananas** verwenden.



Den **Rotkohl** nach Geschmack mit der **restlichen Zitronenschale** und dem **-saft** sowie Salz würzen. Die **Quinoa** mit einer Gabel auflockern, auf Schalen verteilen und den **Rotkohl**, den **Salat** und den **Tofu** darauf anrichten. Mit dem **restlichen Koriander**, der **restlichen Lauchzwiebel**, der **restlichen Sriracha-Sauce** und dem **Sesamöl** garnieren und servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    #marleyspooning