



Kantonesische Tofu-Austernpilz-Pfanne

mit breiten Nudeln und Hoisinsauce



20-30min



3-4 Personen

Die Nudeln werden nach dem Kochen in einer Pfanne knusprig angebraten und dienen als köstliches Nest, auf dem es sich mit Hoisinsauce gewürzter Tofu und ein schnelles Wokgemüse aus Austernpilzen, Karotten und Lauch gerne bequem machen. Ein Hit aus der asiatischen Küche und beliebt bei Klein und Groß!

Was du von uns bekommst

- 500g breite Mie-Nudeln ¹
- 2 Packungen Tofu ⁶
- 2 Packungen Hoisinsauce ^{1,6,11}
- 2 Karotten
- 2 Stangen Lauch
- 2 Packungen Austernpilze
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Sojasauce ^{1,6}
- 1 Päckchen Speisestärke
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl ¹¹
- 1 Päckchen Sesam ¹¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne oder Wok
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 855kcal, Fett 27.0g, Kohlenhydrate 118.4g, Eiweiß 34.5g



1. Nudeln kochen

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen. Den **Tofu** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, jeweils horizontal halbieren und in 2cm breite Streifen (insgesamt 16 Scheiben) schneiden. Die **Tofuscheiben** mit der **1/2 der Hoisinsauce** vermengen.



4. Gemüse verfeinern

Das **Gemüse** und den **Tofu** mit der **restlichen Hoisinsauce**, der **Sojasauce** und 200ml Wasser ablöschen. Die **Stärke** mit 6EL Wasser verrühren, unter das **Gemüse** rühren und einmal aufkochen lassen. Anschließend auf niedrigster Stufe warm halten. Nach Geschmack mit Pfeffer nachwürzen.



2. Gemüse schneiden

Die **Karotten** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Lauch** längs halbieren, in ca. 5cm lange Stücke zerteilen und diese in sehr dünne Streifen schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe längs halbieren oder vierteln. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



5. Nudeln braten

Die **Nudeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl und dem **Sesamöl** bei mittlerer Hitze 4-6Min. knusprig braten.



3. Tofu und Gemüse anbraten

Den **Tofu** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. knusprig anbraten. Die **Karotten** und den **Knoblauch** dazugeben und 1Min. mitbraten, dann den **Lauch** und die **Pilze** untermengen.



6. Anrichten und servieren

Die **Nudeln** als Nester auf Teller verteilen und das **Gemüse** und den **Tofu** darauf anrichten. Mit dem **Sesam** garnieren und servieren.