



Kokos-Udon-Nudeln mit Knusper-Tofu

mit Zucchini und Champignons



20-30min



2 Portionen

Der Tofu wird zerbröseln und lecker gewürzt im Ofen knusprig gebacken. Währenddessen bereitest du die cremige gelbe Kokosmilchsuppe mit Zucchini und Champignons zu. Frische Udon-Nudeln dazu und fertig ist dein wärmendes, überaus köstliches Mahl – das übrigens ganz nebenbei sogar vegan ist!

Was du von uns bekommst

- 250g Champignons
- 1 Zucchini
- 200g frische Udon-Nudeln ¹
- 1 Pck. Bio-Tofu ³
- 25ml Tamari-Sojasauce ³
- 1 Pck. Sesam ²
- 1 Pck. gelbe Currypaste
- 200ml Kokosmilch

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 747kcal, Fett 47.4g, Kohlenhydrate 51.8g, Eiweiß 26.9g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Zucchini** längs halbieren, dann quer in dünne Scheiben schneiden. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen.



4. Zucchini anbraten

Die **Zucchini** in dem Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Dann ca. **1/3 der Currypaste** hinzugeben und ca. 1Min. unter Rühren mitbraten.



2. Tofu rösten

Den **Tofu** trocken tupfen und mit den Fingern zerbröseln. 1EL Pflanzenöl mit der **Sojasauce** und ca. **1/3 des Sesams** gut verrühren und mit dem **Tofu** vermengen. Den **Tofu** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und im Ofen in ca. 15Min. knusprig rösten.



5. Suppe köcheln

Die **Zucchini** mit der **Kokosmilch** und 400ml Wasser ablöschen und die **Pilze** unterrühren. Die **Suppe** 5-7Min. sanft köcheln lassen. Mit ggf. mehr **Currypaste** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Nudeln garen

Die **Nudeln** ins kochende Wasser geben und in 2-3Min. bissfest kochen, dabei zwischendurch umrühren, um die **Nudeln** voneinander zu trennen. In ein Sieb abgießen und abgedeckt beiseitestellen. Der Topf wird weiterverwendet.



6. Anrichten und servieren

Die **Nudeln** auf tiefe Schalen oder Teller verteilen und mit der **Suppe** aufgießen. Mit dem **gerösteten Tofu** und dem **restlichen Sesam** garnieren und servieren.