



Tofu mit koreanischer Chilipaste

auf Vollkorn-Mie mit Cashew-Spinat-Pesto



ca. 25min



2 Portionen

Wie peppt man gebratene Nudeln auf, willst du wissen? Easy-peasy: Man nehme leckeren Tofu, marinieren diesen in koreanischer Chilipaste und frittiere ihn knusprig. Zudem bietet es sich an, beim Anmachen der Vollkorn-Mie-Nudeln kreativ zu werden. Zum Beispiel kann man ein aromatisches Pesto aus Koriander, Spinat, Misopaste und Cashewnüssen unterheben und einfach mal schauen, was passiert. Genuss-Garantie!

Was du von uns bekommst

- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Koriander
- 25g Cashewkerne³
- 25g Misopaste²
- 250g Bio-Vollkorn-Mie-Nudeln¹
- 1 Pck. Bio-Tofu²
- 25g koreanische Chilipaste^{1,2}
- 1 Karotte
- 25ml Tamari-Sojasauce²

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1101kcal, Fett 46.0g, Kohlenhydrate 122.5g, Eiweiß 37.2g



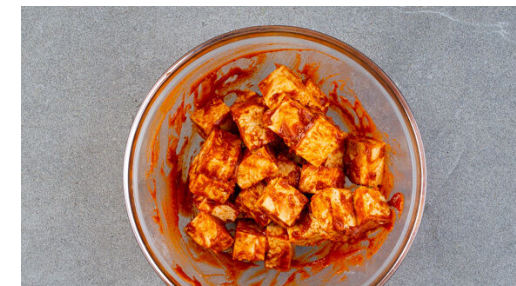
1. Pesto vorbereiten

Den **Spinat** grob hacken. Den **Knoblauch** schälen. Ca. **¼ der Korianderblätter** abzupfen und für die **Garnitur** beiseitelegen.



2. Pesto zubereiten

Den **übrigen Koriander** und die **Korianderstängel**, den **Spinat**, den **Knoblauch** und die **Cashews** mit 1EL Pflanzenöl, 2EL hellem Essig und der **Misopaste** in einem hohen Gefäß pürieren. Nach Bedarf etwas Wasser hinzufügen.



3. Tofu vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Tofu** in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **½ der Chilipaste** mit 3EL Mehl und 3EL Wasser gut verrühren und die **Tofuwürfel** vorsichtig untermengen.



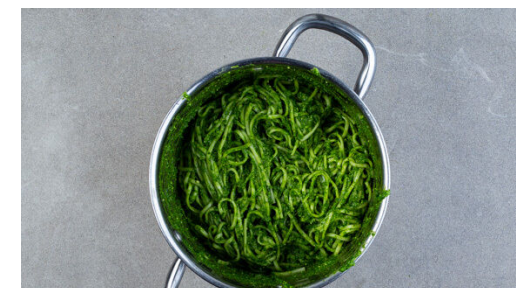
4. Karotten braten

Die **Karotte** ggf. schälen und grob reiben. In einer kleinen Pfanne 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Karottenraspel**, die **½ der Sojasauce**, 2TL hellen Essig und ½TL Zucker in die Pfanne geben und 3-4Min. braten, bis die **Karotten** weich werden.



5. Tofu braten

In einer mittelgroßen Pfanne 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Den **Tofu** in das heiße Öl geben und 4-6Min. rundum knusprig-braun anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und den **Tofu** mit 1 Prise Salz würzen. Nebenher die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen.



6. Nudeln fertigstellen

Die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Dann zurück in den Topf geben, das **Pesto** untermengen und 1-2Min. bei mittlerer Hitze erwärmen, bis das **Pesto** heiß ist. Die **Nudeln** mit den **Karotten** und dem **Tofu** anrichten, mit den **Korianderblättern** garnieren und servieren.