



Vegetarisches Tofu-Bánh-Mì

mit Zitronengrassauce und Spinatsalat



ca. 35min



2 Portionen

In Vietnam beschreibt der Begriff „Bánh mì“ eigentlich Brote aller Art, aber heute versteht man weltweit darunter vor allem den bekannten Streetfood-Klassiker mit Baguette. Wir füllen es mit Tofu in einer aromatischen Zitronengrassauce, einer Knoblauchmayo und eingelegten Gurken, Karotten und Chilischoten. Dazu gibt es einen würzigen Spinatsalat. Kein Wunder, dass Bánh Mì auch hierzulande mittlerweile ein echter Favorit ist!

- 1 Gurke
- 1 Karotte
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 1 Zitronengrasstange
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Koriander
- 25ml Tamari-Sojasauce ³
- 1 Pck. Bio-Tofu ³
- 2 Baguettebrötchen ²
- 50g Babyspinat (ungewaschen)

- 1½EL Mayonnaise ¹
- 50ml Essig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Balsamicoessig ⁴

- Backofen
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Eier (1), Gluten (2), Sojabohnen (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion



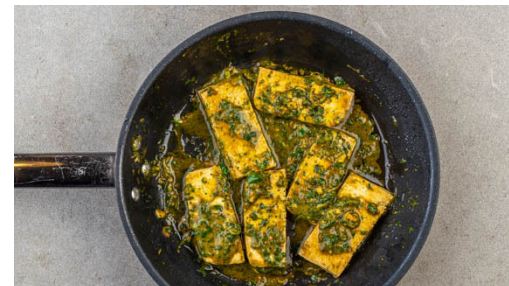
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Gurke** quer halbieren, dann längs in dünne, ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Die **Chilischote** in feine Ringe schneiden.



Den **Tofu** in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 2-3Min. rundum goldbraun braten. Inzwischen den **restlichen Knoblauch** fein würfeln und mit 1½EL Mayonnaise und ½EL Wasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



65ml Wasser, 50ml weißen Essig, ½EL Zucker und 1 kräftige Prise Salz in einem kleinen Topf kochen, bis sich der Zucker und das Salz aufgelöst haben, dann vom Herd nehmen. Die **Gurken**, die **Karotten** und die **Chilischoten** mit der Einlegeflüssigkeit vermengen und beiseitestellen. Vor der Verwendung in einem Sieb abtropfen lassen.



Die Pfanne vom Herd nehmen und den **Tofu** mit der **Zitronengrassauce** vermengen, bis der gesamte **Tofu** mit **Sauce** überzogen ist.



Das **Zitronengras** von den äußeren harten Blättern befreien, dann den **hellen Teil** in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Das **übrige Zitronengras** z. B. für einen Tee verwenden. Die **Knoblauchzehen** schälen und halbieren. Den **Koriander** grob schneiden. Die **Sojasauce**, das **Zitronengras**, die **½ des Knoblauchs**, die **½ des Korianders**, ½ TL Zucker und 1 EL Pflanzenöl pürieren.



Die **Brötchen** im Ofen in 3-5Min. goldbraun aufbacken. Inzwischen den **Spinat** mit ½EL Pflanzenöl und 1TL Balsamicoessig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Brötchen** mit der **Knoblauchmajo** bestreichen, nach Belieben mit dem **ingelegten Gemüse**, dem **Tofu** und dem **restlichen Koriander** belegen und mit dem **Spinatsalat** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**