MARLEY SPOON

Cajun-Tofu mit Zwiebelkartoffeln

und Brokkoli in cremigem Sriracha-Dressing

ca. 45min 4 Portionen

Was passiert, wenn man klassischen Kartoffelsalat in seine Einzelteile zerlegt und mit neuen Geschmackserlebnissen aufpeppt? Man erhält dieses Gericht! Kartoffeln und Zwiebeln kennst du ja schon, aber das Dressing ist diesmal nicht einfach schnöde Mayonnaise, sondern sorgt mit Sriracha für eine pikante Note auf dem Teller. Dazu gibt es Tofu und Brokkoli, die beide mit kräftiger Cajun-Würze aus dem Ofen kommen.

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Babykartoffeln
- 2 große Brokkoli
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 2 Pck. Bio-Tofu [2]
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Pck. Sriracha-Sauce

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf [1]
- 4EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- großer Topf
- Sieb

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

Allergene
Senf (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 697kcal, Fett 37.4g, Kohlenhydrate 52.5g, Eiweiß 30.6g

1. Brokkoli vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in kleine Röschen brechen und den **Strunk** in 1–2cm große Würfel schneiden. Beides auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 2EL Pflanzenöl, der **½ der Gewürzmischung** sowie etwas Salz und Pfeffer vermengen.

2. Tofu & Brokkoli rösten

Den **Tofu** in 2–3cm große Stücke brechen und auf einem weiteren mit Backpapier ausgelegten Blech mit 2EL Pflanzenöl, der **restlichen Gewürzmischung** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Tofu** und den **Brokkoli** im Ofen 20–24Min. goldbraun und gar rösten, nach der Hälfte der Zeit wenden und je nach Ofen die Position der Bleche tauschen.

3. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 10–12Min. gar kochen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie mit einem spitzen Messer aufgespießt werden können und sich leicht vom Messer lösen. Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben.

4. Zwiebeln einlegen

½TL Zucker und 1 Prise Salz in je 3EL Essig und Wasser auflösen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, dann mit der Essigmischung vermengen. 4EL Mayonnaise mit der **Sriracha-Sauce**, 2TL Senf und 1TL Zucker zu einem **Dressing** verrühren.

5. Fertigstellen & servieren

Die **Zwiebeln** in ein Sieb abgießen, mit den **Kartoffeln** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kartoffeln** mit dem **Tofu** und dem **Brokkoli** anrichten, mit dem **Sriracha-Dressing** beträufeln und servieren.

6. Vegan oder nicht vegan?

Dieses Gericht macht vegane Genießer rundum glücklich – aber vielleicht sitzt ja auch jemand am Tisch, der einem fleischigen Extra nicht abgeneigt wäre? In dem Fall kannst du schnell ein paar Speckwürfel anbraten und unter die Kartoffeln heben – oder du servierst sie separat, dann sind garantiert alle zufrieden.

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**