



## Koreanische Tofu-Bowl vegan

mit Reismudeln und Pak Choi



ca. 25min



2 Personen

Heute gibt's was richtig Feines: eine vegane Bowl, fernöstlich inspiriert und bis zum Rand gefüllt mit guten Sachen, die nicht nur dich, sondern auch deine Geschmacksknospen rundum glücklich machen! Auf leckeren Reismudeln richtest du eine bunte Mischung aus gebratener Paprika und Pak Choi an, gekrönt wird das Ganze durch den würzigen, in Knoblauch, Ingwer, Chili und Teriyakisauce marinierten Tofu. Yum!



- 150g Reisbandnudeln
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 rote Paprika
- 1 Pak Choi
- 1 Packung Tofu <sup>6</sup>
- 1 Päckchen koreanische Chilipaste <sup>1,6</sup>
- 2 Packungen Teriyakisauce <sup>1,6</sup>

- 1EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

**Allergene**  
Gluten (1), Sojabohnen (6). Kann Spuren  
von anderen Allergenen enthalten.

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

Energie 705kcal, Fett 23.2g,  
Kohlenhydrate 101.0g, Eiweiß 24.3g



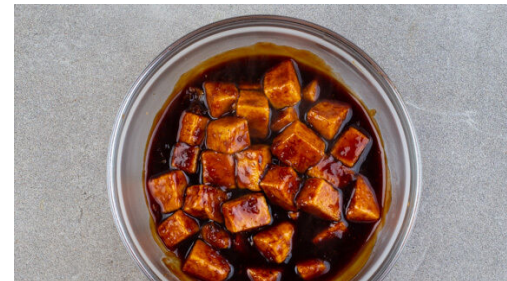
In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen und sehr fein würfeln oder reiben.



1 EL Mehl mit je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Tofu** trocken tupfen, in 1-2cm große Würfel schneiden und in dem Mehl wenden.



Die **Paprika** halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **Pak Choi** in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.



Den **Tofu** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1 EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4–5 Min. rundum anbraten. Den **Knoblauch**, den **Ingwer** und die **Chilipaste nach Geschmack** unterrühren, dann mit der **Teriyakisauce** und 50 ml Wasser ablöschen. Den **Tofu** in der **Sauce** noch ca. 2 Min. sanft köcheln lassen, dann mit der **Sauce** in einer Schüssel beiseitestellen.



Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und gut umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** ohne Hitzezufuhr ca. 8Min. ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



Die **Paprika** und den **Pak Choi** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Mit 50ml Wasser ablöschen und braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Den **Tofu samt Sauce** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Nudeln** auf tiefe Teller verteilen und die **Tofu-Gemüse-Pfanne** darauf anrichten. Mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.