



Leckerer Erdnuss-Tofu auf Bulgur-Linsen-Bowl mit Gemüse



unter 20min



3 Portionen

Es soll schnell gehen, aber ein bisschen selber kochen möchtest du auch? Dann ist dieses Rezept genau das Richtige für dich. Die nahrhafte Lunch-Bowl mit Bulgur, Linsen und Gemüse ist vorgegart und wird mit wenigen weiteren Zutaten zu einer noch köstlicheren Mahlzeit. Wenig Aufwand, viel Genuss!

Was du von uns bekommst

- 1 Gurke
- 2 Pck. Bio-Tofu ³
- 1 unbehandelte Limette
- 25ml Tamari-Sojasauce ³
- 3 Lunch Bowls mit Bulgur, Linsen & Gemüse ¹
- 1 Pck. Erdnussbutter ²

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenwaage
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 636kcal, Fett 23.8g,
Kohlenhydrate 71.6g, Eiweiß 31.5g

1

1. Zutaten vorbereiten

Die **Gurke** der Länge nach halbieren, dann quer und leicht schräg in dünne Scheiben schneiden. **300g Tofu** trocken tupfen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Limettensaft** mit der **Sojasauce**, 1½EL Honig und 3EL Wasser verrühren.



4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!

2

2. Tofu braten

In einer großen Pfanne 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Den **Tofu** im heißen Öl in 3-4Min. rundum goldbraun anbraten, dann auf einem Teller beiseitestellen. Die **Bulgur-Bowl** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze in 2-3Min. erwärmen. Ebenfalls auf einem Teller beiseitestellen. Die Pfanne wird weiterverwendet.



5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!

3

3. Sauce zubereiten

Die **Erdnussbutter** in die Pfanne geben und bei niedriger Hitze langsam erwärmen, bis sie flüssig wird. Dann die **Limetten-Soja-Mischung** angießen und alles gut verrühren. Wenn die **Sauce** glatt ist, den **Tofu** untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Tofu samt Sauce** und die **Gurkenscheiben** auf dem **Bulgur** anrichten und mit der **Limettenschale** garniert servieren.



6. Ein Extra gefällig?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du kaltgepresste **Säfte**, feine Desserts oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!

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**