



## Sesam-Tofu auf Glasnudeln

mit Babymais und Pak Choi



ca. 25min



2 Personen

Dieses fröhlich-bunte Glasnudelgericht ist nicht nur ein echter Hingucker, sondern auch so richtig schön gesund! Erstmal strotzt es nur so vor Protein -sowohl Tofu als auch die Misopaste in der würzigen Sauce sind erstklassige Lieferanten. Aromatische Knoblauchflocken und einheizende Chili sind nicht nur in der Erkältungszeit wahre Superhelden, und Mais, Pak Choi und Tomate liefern alles andere, was man so braucht.

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Babymaiskolben
- 1 Pak Choi
- 2 Tomaten
- 1 rote Thai-Chilischote
- 1 Packung Tofu 6
- 1 Päckchen Misopaste 1,6
- 1 Packung Sojasauce 1,6
- 1 Päckchen schwarzer Sesam 11
- 1 Päckchen Knoblauchflocken
- 100g Vermicelli-Glasnudeln

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Honig
- 1-2EL Weizenmehl 1
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Wasserkocher
- Messbecher
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 617kcal, Fett 25.6g, Kohlenhydrate 75.5g, Eiweiß 22.8g



**1. Gemüse schneiden**

Den **Pak Choi** in breite Streifen schneiden. Den **Mais** der Länge nach halbieren. Die **Tomaten** in Spalten schneiden. Die **Chilischote** in feine Ringe schneiden, für weniger Schärfe ggf. entkernen.



**4. Gemüse anbraten**

Den **Mais** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Den **Pak Choi** und die **1/2 der Chiliringe oder mehr nach Geschmack** hinzugeben und ca. 3Min. mitbraten. Die **Würzsauce** unterrühren und 3-4Min. sanft einköcheln lassen. Mit Salz abschmecken.



**2. Tofu vorbereiten**

Den **Tofu** zwischen einigen Blättern Küchenkrepp oder in einem sauberen Geschirrtuch leicht auspressen, dann trocken tupfen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Mit 1EL Mehl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



**5. Tofu braten**

Den **Tofu** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. goldbraun anbraten. Die **restliche Sojasauce**, den **Sesam** und die **Knoblauchflocken** untermischen. Die Pfanne vom Herd nehmen.



**3. Würzsauce anrühren**

Die **Misopaste** mit 50ml Wasser, 2EL Honig, der **1/2 der Sojasauce** und 1TL Mehl verrühren. In einem Wasserkocher ca. 1L Wasser zum Kochen bringen.



**6. Nudeln garen**

Nebenher die **Nudeln** mit dem heißen Wasser bedecken und 3-5Min. ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und unter das **Gemüse** mengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Glasnudel-Gemüse-Pfanne** mit dem **Tofu** und den **Tomaten** anrichten und servieren.