



Tempeh-Nudelpfanne indonesische Art

mit Sambal-Erdnüssen und Thai-Basilikum



ca. 25min



3-4 Personen

Dies ist mal wieder eines der Gerichte, die sich beim ersten Begutachten nicht sofort erschließen – in der Praxis aber mit drei Bissen verschlungen sind. Die leckere Fusion-Pfanne mit Tempeh, Spaghetti, pikanter Sauce und aromatischem Thai-Basilikum entstammt dem verrückt-genialen Wissenschaftlerhirn unserer Köchin Elisabeth und ist definitiv einen Versuch wert. Vegan und superfix gemacht ist sie auch noch! Was will man mehr?

- 500g Spaghetti ¹
- 1 Packung Tempeh ⁶
- 3 Päckchen Ketjap Manis ⁶
- 2 rote Paprika
- 2 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 2 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 250ml Kokosmilch
- 2 Päckchen Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 1 Päckchen Sambal Oelek
- 10g frisches Thai-Basilikum
- 1 unbehandelte Limette

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

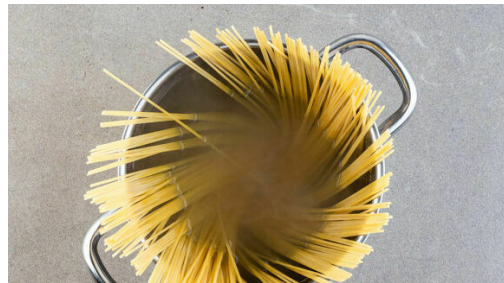
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1011kcal, Fett 39.8g,
Kohlenhydrate 125.5g, Eiweiß 38.8g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Tempeh** grob raspeln und in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze unter Rühren 3-4Min. anbraten. Die **1/2 des Ketjap Manis** einrühren und kräftig mit Pfeffer sowie 1/21-TL Salz und 2 Prisen Zucker würzen. Aus der Pfanne nehmen, die Pfanne aufbewahren.



Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Erdnussbutter** mit dem **restlichen Ketjap Manis** glatt rühren.



Die **Erdnüsse** grob hacken und mit **1/3 des Sambal Oelek** vermengen. Das **Thai-Basilikum** grob schneiden. Die **Limette** in Spalten schneiden.



Die Pfanne erneut stark erhitzen und darin die **Paprika**, die **Zucchini** und die **Zwiebelringe** mit 1 Prise Salz unter Rühren ca. 1Min. anbraten. Die **Kokosmilch** und die **Erdnussbutter-Ketjap-Manis-Mischung** zufügen und unter Rühren zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die **Sauce** bei niedriger Hitze 4-5Min. köcheln lassen.



Die **Nudeln** mit der **Sauce**, dem **Gemüse** und dem **Tempeh** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Tempeh-Nudelpfanne** mit dem **Thai-Basilikum** und nach Wunsch mehr **Sambal Oelek** garniert servieren und die **Limettenspalten** dazu reichen.