

# MARLEY SPOON



## Süß-scharfer Sambal-Tofu auf Reis

mit Paprika und Tomate



ca. 25min



4 Portionen

Heute geht es scharf zur Sache! Knusprig gebratener Tofu wird in einer lecker pikanten Sauce aus Sambal Badjak und Ketjap Manis geschwenkt und dann zusammen mit knackiger Paprika und feinen Tomaten auf einem fluffigen Bett aus Jasminreis serviert. Klingt traumhaft, oder? Es geht aber noch besser: Es werden kaum Utensilien benötigt! So geht weniger Zeit für den Abwasch drauf und es bleibt mehr für die Liebsten. So geht Genuss!

## Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Bio-Tofu <sup>2</sup>
- 300g Jasminreis
- 2 Paprika
- 4 Tomaten
- 60g Sambal Badjak
- 100ml Ketjap Manis <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2TL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

## Kochtipp

Das Sambal Badjak ist sehr scharf, daher bei Empfindlichkeit oder wenn Kinder mitessen lieber weniger verwenden.

## Allergene

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

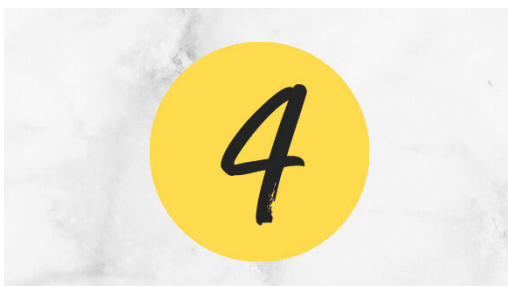
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 677kcal, Fett 26.9g,  
Kohlenhydrate 82.8g, Eiweiß 23.5g



### 1. Tofu schneiden

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Tofu** mit Küchentuch sanft auspressen und in 2-3cm große Würfel schneiden.



### 4. Gemüse braten

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Tomaten** in ca. 0,5cm dünne Spalten schneiden. Die **Paprika** mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min anbraten, bis sie weich wird. Die **Tomaten** zugeben und 3-5Min. mitbraten.



### 2. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen ist. Bis zum Servieren abgedeckt warm halten.



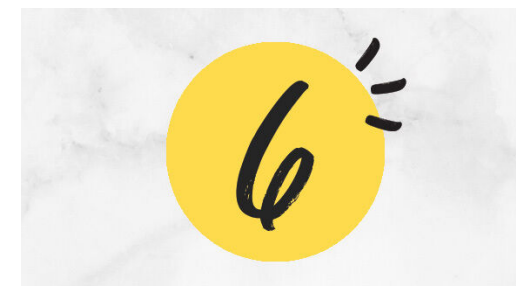
### 5. Sauce zugeben

Den **Tofu** mit 2TL Mehl vermengen und zurück in die Pfanne geben. Das **Sambal Badjak**, das **Ketjap Manis** und 4EL Wasser zugeben und vermengen, bis die **Sauce** eindickt. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Zucker abschmecken. Den **Sambal tofu** und das **Gemüse** auf dem **Reis** anrichten und servieren.



### 3. Tofu braten

Den **Tofu** in einer großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl und ½TL Salz bei mittlerer bis starker Hitze in 4-7Min. rundum goldbraun braten. Den **Tofu** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne wird weiterverwendet.



### 6. Crunch gefällig?

Das Gericht ist natürlich umwerfend so wie es ist. Solltest du aber noch etwas mehr Textur wünschen: einfach ein paar Lauchzwiebeln kleinschnippeln oder vor dem Servieren etwas Sesam darüberstreuen, fertig!