



## Szechuan-Auberginen mit Erdnüssen

in würziger Sauce mit gebratenem Tofu



30-40min



2 Personen

Die Szechuan-Küche gilt als eine der schärfsten der Welt. Wir finden: Ganz so scharf wie lokal vor Ort muss es bei uns ja nicht zugehen und präsentieren euch heute eine leckere Variante der berühmten Szechuan-Auberginen, hier mit Tofu und Spinat zu aromatischem Reis. Großer Genuss, ganz ohne die Gefahr, dass plötzlich die Ohren anfangen zu rauchen. ;-)

## Was du von uns bekommst

- 200g Jasminreis
- 1 Aubergine
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 1 Packung Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 1 Päckchen Ahornsirup
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl <sup>11</sup>
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Tofu <sup>6</sup>
- 1 rote Peperoni
- 1 Packung Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>5</sup>
- 1 Packung Babyspinat

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 932kcal, Fett 38.3g, Kohlenhydrate 113.6g, Eiweiß 32.3g



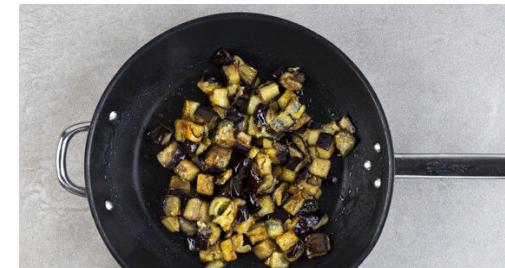
### 1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser 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 und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



### 4. Zutaten vorbereiten

Den **Tofu** trocken tupfen und mit den Fingern fein zerkrümeln oder hacken. Die **Peperoni** quer halbieren, **eine Hälfte** fein würfeln, die **andere Hälfte** in dünne Ringe schneiden. Ggf. für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Die **Erdnüsse** grob hacken.



### 2. Aubergine braten

Die **Aubergine** in Würfel schneiden und mit 1EL Mehl oder Stärke sowie 1 Prise Salz vermengen. In einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 10Min. braten, bis die **Auberginen** goldbraun und weich sind. Auf einem Teller beiseitestellen, die Pfanne aufbewahren.



### 3. Würzsauce anrühren

Den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen und fein würfeln. 1EL Mehl oder Stärke mit 1-2EL kaltem Wasser verrühren, dann 100ml heißes Wasser, die **1/2 der Sojasauce**, den **Ahornsirup**, das **Sesamöl**, 1EL (hellen) Essig, die **1/2 des Brühgewürzes** und 1 Prise Pfeffer zugeben und alles zu einer glatten **Würzsauce** verrühren.



### 5. Tofu braten

Die **1/2 des Knoblauchs**, die **1/2 des Ingwers** und die **gewürfelte Peperoni** in einer zweiten Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. Den **Tofu** und die **Erdnüsse** mit der **restlichen Sojasauce** und 1EL Essig unterrühren und alles 6-8Min. unter ständigem Rühren bei starker Hitze anbraten, bis der **Tofu** goldbraun und knusprig ist.



### 6. Auberginen fertigstellen

Den **restlichen Knoblauch** und **Ingwer** in der Auberginenpfanne mit 1EL Öl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anschwitzen. Die **Auberginen** mit der **Würzsauce** zugeben und 1-2Min. unter Rühren garen, bis die **Sauce** andickt. Den **Spinat** zugeben und zusammenfallen lassen. Die **Auberginen** und den **Tofu** mit dem **Reis** anrichten, mit der **übrigen Peperoni** garnieren und servieren.