



Indonesisches Tofu-Omelett

mit Glasnudeln, Gemüse und Erdnusssauce



ca. 30min



3-4 Personen

Das heutige Gericht importieren wir direkt von den Streetfood-Ständen Malangs zu dir nach Hause. Im indonesischen Volksmund Tahu Telur genannt, glänzt das Tofu-Omelett mit Rendang-Curry durch seine simple Zubereitung – komplex wird es erst bei der Aromenvielfalt: Ketjap Manis, Limette, Erdnüsse und Sojasauce verleihen der selbst gemachten Erdnusssauce geschmackliche Flügel. Serviert wird auf gebratenen Glasnudeln mit Gemüse.

- 1 Packung Tofu ⁶
- 6 Bio-Eier ³
- 2 Päckchen Rendang-Currypulver
- 1 Schalotte
- 3 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 2 Packungen Ketjap Manis ⁶
- 2 Packungen Sojasauce ^{1,6}
- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Gurke
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen Bami-/Nasi-Gemüsemix

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- kleiner Topf
- Wok
- Wasserkocher
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Energie 716kcal, Fett 32.5g,
Kohlenhydrate 79.0g, Eiweiß 28.4g



Den **Tofu** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Eier** mit der **1/2 des Currypulvers** und 1TL Salz verquirlen, dann den **Tofu** untermischen.



In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Tofu-Ei-Mischung** hinzugeben und abgedeckt ca. 12Min. garen. Die Oberfläche des **Omeletts** soll noch nicht ganz fest sein. Die Pfanne mit einem Teller bedecken, Pfanne und Teller mit Topflappen festhalten und das **Omelett** auf den Teller stürzen. Dann wieder in die Pfanne gleiten lassen und noch 2-3Min. garen.



In einem Wasserkocher ca. 1,5L Wasser aufkochen. Die **Schalotte** schälen, fein würfeln und in einem kleinen Topf mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen. Die **Erdnussbutter**, das **Ketjap Manis**, die **1/2 der Sojasauce** und 100ml Wasser unterrühren und 2-3Min. einköcheln lassen. Die **Sauce** ggf. mit mehr **Sojasauce** und Zucker abschmecken.



Die **Nudeln** mit dem kochenden Wasser übergießen und 3-5Min. ziehen lassen. In einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen.



Die **Limetten** halbieren und auspressen. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden und mit **1-2EL Limettensaft** und 2 Prisen Salz vermengen. Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden.



In einem Wok oder einer großen Pfanne 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Den **Gemüsemix** mit dem **restlichen Currypulver** dazugeben und ca. 3Min. braten. Die **Nudeln** und die **Sojasauce** ca. 2Min. mitbraten. Die **Nudelpfanne** abschmecken und mit dem **Omelett** und den **Gurken** anrichten. Nach Belieben mit der **Sauce** und den **Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.

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**