



Tofu mit koreanischer Chilipaste

auf Udon-Nudeln mit Cashew-Spinat-Pesto



ca. 25min



2 Personen

Wie peppt man gebratene Nudeln auf, willst du wissen? Easy-peasy: Man nehme leckeren Tofu, mariniere diesen in koreanischer Chilipaste und frittiere ihn knusprig. Zudem bietet es sich an, beim Anmachen der Nudeln kreativ zu werden. Zum Beispiel kann man ein aromatisches Pesto aus Koriander, Spinat, Misopaste, Knoblauch und Cashewnüssen unterheben und einfach mal schauen, was passiert. Genuss-Garantie!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Babyspinat
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Koriander
- 1 Päckchen Cashewkerne ¹⁵
- 1 Päckchen Misopaste ^{1,6}
- 300g Udon-Nudeln ¹
- 1 Packung Tofu ⁶
- 1 Päckchen koreanische Chilipaste ^{1,6}
- 1 Karotte
- 1 Päckchen Mirin
- 1 Packung Sojasauce ^{1,6}

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

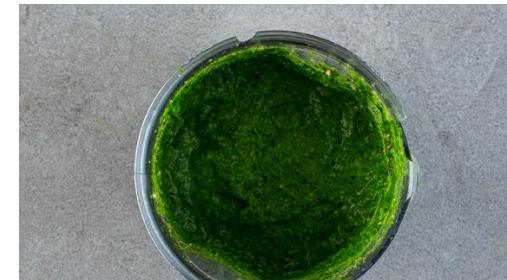
Nährwertangaben pro Portion

Energie 998kcal, Fett 38.4g, Kohlenhydrate 119.0g, Eiweiß 39.1g



1. Pesto vorbereiten

Den **Spinat** grob hacken. Den **Knoblauch** schälen. Ca. **1/4 der Korianderblätter** abzupfen und für die **Garnitur** beiseitelegen.



2. Pesto zubereiten

Den **übrigen Koriander und die Korianderstängel**, den **Spinat**, den **Knoblauch**, und die **Cashews** mit 1EL Pflanzenöl, 2EL (hellen) Essig und der **Misopaste** in einem hohen Gefäß pürieren.



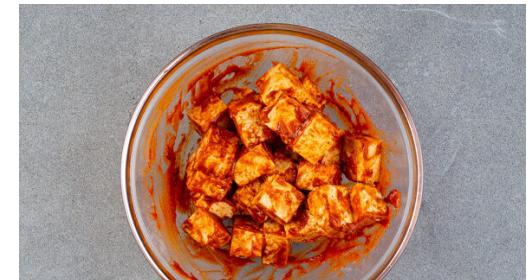
4. Karotten braten

Die **Karotte** ggf. schälen und grob reiben. In einer kleinen Pfanne 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Karottenraspel**, die **1/2 des Mirins oder mehr**, die **Sojasauce** und 1/2TL Zucker in die Pfanne geben und 3-4Min. braten, bis die **Karotten** weich werden.



5. Tofu braten

In einer mittelgroßen Pfanne 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Den **Tofu** in das heiße Öl geben und 4-6Min. rundum knusprig-braun anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und den **Tofu** mit 1 Prise Salz würzen. Nebenher **3/4 der Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, kann auch mehr **Nudeln** verwenden.



3. Tofu vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Tofu** in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **1/2 der Chilipaste** mit 3EL Mehl und 3EL Wasser gut verrühren und die **Tofuwürfel** vorsichtig untermengen.



6. Nudeln fertigstellen

Die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Dann zurück in den Topf geben, das **Pesto** untermengen und 1-2Min. bei mittlerer Hitze erwärmen, bis das **Pesto** heiß ist. Die **Nudeln** mit den **Karotten** und dem **Tofu** anrichten, mit den **Korianderblättern** garnieren und servieren.