

## Tofu mit koreanischer Chilipaste

auf Udon-Nudeln mit Cashew-Spinat-Pesto



ca. 25min



3-4 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
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Koriander
- 1 Päckchen Cashewkerne <sup>15</sup>
- 2 Päckchen Misopaste <sup>1,6</sup>
- 300g Udon-Nudeln <sup>1</sup>
- 2 Packungen Tofu <sup>6</sup>
- 1 Päckchen koreanische Chilipaste <sup>1,6</sup>
- 2 Karotten
- 1 Päckchen Mirin
- 1 Packung Sojasauce <sup>1,6</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 6EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- 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.

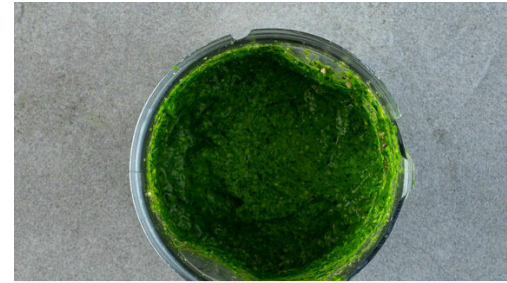
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 750kcal, Fett 29.9g, Kohlenhydrate 83.7g, Eiweiß 32.4g



### 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 2EL Pflanzenöl, 3EL (hellen) Essig und der **Misopaste** in einem hohen Gefäß pürieren.



### 3. Tofu vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Koche bringen. Den **Tofu** in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Chilipaste** mit 6EL Mehl und 6EL Wasser gut verrühren und die **Tofuwürfel** vorsichtig untermengen.



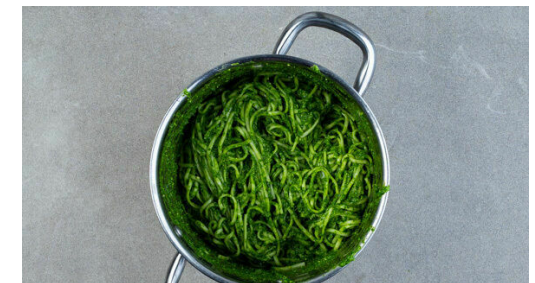
### 4. Karotten braten

Die **Karotten** ggf. schälen und grob reiben. In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Karottenraspel**, das **Mirin**, die **Sojasauce** und 1TL Zucker in die Pfanne geben und 3-4Min. braten, bis die **Karotten** weich werden.



### 5. Tofu braten

In einer großen Pfanne 3-4EL 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 die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen.



### 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.