MARLEY SPOON



Tofu mit koreanischer Chilipaste auf Udon

mit Cashew-Spinat-Pesto

ca. 25min 3 Portionen

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 und Cashewnüssen unterheben und einfach mal schauen, was passiert. Genuss-Garantie!

Was du von uns bekommst

- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Koriander
- 50g Cashewkerne, geröstet & gesalzen [2,4]
- 25g Misopaste [3]
- 450g Udon-Nudeln [1]
- 2 Pck. Bio-Tofu [3]
- 25g koreanische Chilipaste [1,3]
- 1 Karotte
- 25ml Tamari-Sojasauce [3]

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Weizenmehl [1]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Erdnüsse** (2), **Sojabohnen** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Kann Spuren enthalten von: Eier

Nährwertangaben pro Portion
Energie 960kcal, Fett 42.0g, Kohlenhydrate 104.9g, Eiweiß 36.8g



1. Pesto vorbereiten

Den **Spinat** grob hacken. Den **Knoblauch** schälen. Ca. **¼ 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 1½EL Pflanzenöl, 2½EL hellem Essig und der **Misopaste** in einem hohen Gefäß pürieren. Nach Bedarf etwas Wasser hinzufügen.



3. Tofu vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. **300g Tofu** in 1–2cm große Würfel schneiden. **¾ der Chilipaste** mit 4EL Mehl und 4EL Wasser gut verrühren und die **Tofuwürfel** vorsichtig untermengen.



4. Karotten braten

Die **Karotte** ggf. schälen und grob reiben. In einer kleinen Pfanne 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Karottenraspel**, die **½ der Sojasauce**, 2TL hellen Essig und ½TL Zucker in die Pfanne geben und 3–4Min. braten, bis die **Karotten** weich werden.



5. Tofu braten

In einer großen Pfanne 2½EL 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 **330g Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 4–6Min. 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.

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**