MARLEY SPOON



Schnelle Tofu-Tacos mit Gemüse

und pikantem Sweet-Chili-Dip

ca. 20min 2 Portionen

Mit dieser deliziösen Leckerei wird jeder Tag zum „Taco Tuesday“! Knackiges Gemüse sowie würziger und knusprig gebratener Tofu machen die verführerische Füllung aus, das Topping besteht aus crunchy Erdnüssen, aromatischem Koriander und einem cremig-veganen Dip mit Sweet-Chili-Sauce. Geschmack? Check! Spaßfaktor? Check! Schnell gemacht? Doppel-Check! Na, worauf wartest du noch?

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Limette
- 35g Erdnüsse, geröstet & gesalzen [2]
- 1 Pck. Bio-Tofu [3]
- 25ml Tamari-Sojasauce [3]
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 10g Koriander
- 8 Tortillas [1]
- 500g Bami-/Nasi-Gemüsemix

Was du zu Hause benötigst

- 2EL vegane Mayonnaise
- 1EL Speisestärke oder Mehl
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Mikrowelle
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Kochtipp
Wer mag, kann die Tortillas auch ohne Ofen nacheinander in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen. // Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

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

Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion



1. Zutaten vorbereiten

Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Erdnüsse** grob hacken.



2. Tofu vorbereiten

Den **Tofu** trocken tupfen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Sojasauce** mit **1EL Limettensaft**, der **½ der Knoblauch-Ingwer-Paste** und 1TL (braunem) Zucker zu einer **Würzsauce** verrühren. Den **Tofu** gut in der **Würzsauce** wenden, dann herausnehmen und trocken tupfen. Die **Würzsauce** aufbewahren.



3. Sauce anrühren

2EL vegane Mayonnaise mit der **½ der Sweet-Chili-Sauce**, **1TL Limettensaft**, der **Limettenschale nach Geschmack** und 1–2EL Wasser verrühren.



4. Tofu braten

Den **Tofu** in 1EL Speisestärke oder Mehl wenden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze in 5–8Min. rundum knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden.



5. Tortillas erwärmen

Inzwischen **4 Tortillas** aufeinanderstapeln und bei 800W 35–40Sek. in der Mikrowelle erwärmen.



6. Gemüse braten

Das **Gemüse** und die **restliche Knoblauch-Ingwer-Paste** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2–3Min. braten. Mit der **Würzsauce** ablöschen, 1–2Min. braten, mit Salz und **Limettensaft** abschmecken. Die **Tortillas** mit **Gemüse**, **Tofu**, **Koriander** und **Erdnüssen** füllen. Mit der **Sweet-Chili-Mayo** beträufeln und mit den **Limettenspalten** 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**