MARLEY SPOON



Baos mit Gurken und Tofu in Gochujang-Glasur

dazu würziger Rucola-Birnen-Salat mit Sesam

ca. 30min 4 Portionen

Wir lieben sie einfach, die gedämpften, fluffigen Hefebrötchen, weil man sie mit allerlei leckeren Zutaten befüllen kann. Hört sich vielleicht nach Hot Dogs an, es handelt sich aber tatsächlich um asiatische Baos, in die du heute die köstliche Kombination aus knackiger Gurke und leckerem Tofu in Gochujang-Glasur bettest. Dazu gibt es einen fruchtig-würzigen Rucolasalat mit Birne und Sesam. Wir wünschen einen guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Gurken
- 1 rote Zwiebel
- 2 Pck. Bio-Tofu [4]
- 8 asiatische Hefebrötchen [2]
- 25g koreanische Chilipaste [2,4]
- 100ml Hoisinsauce [2,3,4]
- 2 Birnen
- 100g Rucola
- 2 Pck. Sesam [3]

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise [1]
- 2TL Speisestärke
- Salz
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf mit Dämpfeinsatz und Deckel
- Backpapier
- große Pfanne

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Sesamsamen** (3), **Sojabohnen** (4).

Kann Spuren enthalten von: Milch

Nährwertangaben pro Portion
Energie 739kcal, Fett 34.7g, Kohlenhydrate 79.9g, Eiweiß 25.1g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Gurken** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Tofu** quer in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden und vorsichtig in 2TL Speisestärke wenden.



2. Tofu braten

Den **Tofu** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis hoher Hitze in 4–8Min. rundum knusprig und goldbraun anbraten. 3EL Mayonnaise, 1EL hellen Essig und 1 kräftige Prise Salz zu einem **Dressing** verrühren. Die **Gurken** und die **Zwiebeln** in das **Dressing** geben und beiseitestellen. Den **Tofu** aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne aufbewahren.



3. Hefebrötchen dämpfen

In einem großen Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Einen Dämpfeinsatz oder ein passendes Sieb mit einem Stück Backpapier auslegen und auf den Topf stellen. Die **Hefebrötchen** in den Korb oder das Sieb geben und abgedeckt 5–7Min. dämpfen, bis sie weich und fluffig sind. Je nach Größe des Dämpfeinsatzes in zwei Durchgängen arbeiten.



4. Glasur vorbereiten

Die **Chilipaste** mit der **½ der Hoisinsauce** und 4EL Wasser zu einer **Glasur** verrühren. Mit Salz abschmecken. **Tipp:** Wer es weniger scharf mag, verwendet weniger **Chillipaste**.



5. Salat zubereiten

Die **Birnen** halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Aus der **restlichen Hoisinsauce**, 1EL Mayonnaise und 2EL hellem Essig ein **Dressing** anrühren und vorsichtig mit dem **Rucola** und der **½ des Sesams** vermengen.



6. Tofu glasieren

Die **Glasur** in der Pfanne aufkochen, dann den **Tofu** hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 3Min. in der **Glasur** wenden, bis der **Tofu** rundum von **Glasur** überzogen ist. Den **restlichen Sesam** unterrühren. Die **Hefebrötchen** aufklappen, mit dem **Tofu** und **einigen Gurkenscheiben** befüllen und die **Baos** mit dem **Rucola-Birnen-Salat** und den **übrigen Gurken** 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**