



Tofu-Tacos mit gebratenem Asia-Gemüse

und veganer Sweet-Chili-Mayonnaise



20-30min



2 Personen

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

- 1 unbehandelte Limette
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 1 Päckchen Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 1 Packung Tofuwürfel ⁶
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 1 Packung Tortillas ¹
- 2 Päckchen Sweet-Chili-Sauce
- 2 Päckchen vegane Mayonnaise ^{10,12}
- 10g Koriander
- 1 Packung chinesischer Gemüsemix

- 1EL Speisestärke oder Mehl
- 1TL Honig oder brauner Zucker
- Salz
- Pflanzenöl

- Backofen und Alufolie
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Energie 920kcal, Fett 49.6g,
Kohlenhydrate 86.2g, Eiweiß 32.4g



4. Mayonnaise verfeinern

2. Tofu einlegen

5. Tofu braten

3. Tortillas erwärmen

6. Gemüse braten

Das **Gemüse** sowie den **restlichen Knoblauch** und **Ingwer** 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.