



Koreanische Tofu-Bowl vegan

mit Reismudeln und Pak Choi



ca. 25min



3-4 Personen

Heute gibt's was richtig Feines: eine vegane Bowl, koreanisch inspiriert und bis zum Rand gefüllt mit guten Sachen, die nicht nur dich, sondern auch deine Geschmacksknospen rundum glücklich machen! Auf leckeren Reismudeln richtest du eine bunte Mischung aus gebratener Paprika und Pak Choi an, gekrönt wird das Ganze durch den würzigen, in Knoblauch, Ingwer, Chili und Teriyakisauce marinierten Tofu. Yum!

Was du von uns bekommst

- 300g Reisbandnudeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stücke Ingwer
- 2 rote Paprika
- 2 Pak Choi
- 2 Packungen Tofuwürfel ⁶
- 25g koreanische Chilipaste ^{1,6}
- 150ml Teriyakisauce ^{1,6}

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 575kcal, Fett 14.4g, Kohlenhydrate 95.2g, Eiweiß 17.4g



1. Lauchzwiebeln schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen und sehr fein würfeln oder reiben.



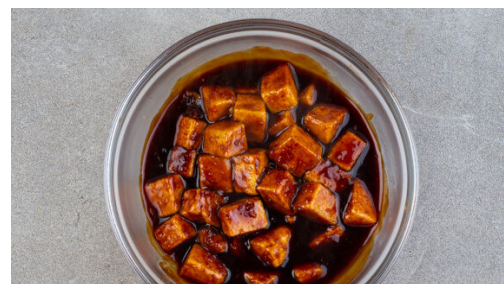
4. Tofu vorbereiten

2EL Mehl mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Tofu** trocken tupfen und in dem Mehl wenden.



2. Paprika schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **Pak Choi** in ca. 1cm breite Streifen schneiden.



5. Tofu zubereiten

Den **Tofu** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. rundum anbraten. Den **Knoblauch**, den **Ingwer** und die **Chilipaste nach Geschmack** unterrühren, dann mit der **Teriyakisauce** und 100ml Wasser ablöschen. Den **Tofu** in der **Sauce** noch ca. 2Min. sanft köcheln lassen, dann mit der **Sauce** in einer Schüssel beiseitestellen.



3. Nudeln garen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und gut umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** ohne Hitzezufuhr ca. 8Min. ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



6. Gemüse braten

Die **Paprika** und den **Pak Choi** in der Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Mit 100ml Wasser ablöschen und braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Den **Tofu samt Sauce** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Nudeln** auf tiefe Teller verteilen und die **Tofu-Gemüse-Pfanne** darauf anrichten. Mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.