



## Tofu-Tacos mit gebratenem Asia-Gemüse

und veganer Sweet-Chili-Mayonnaise



20-30min



3-4 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?



## Was du von uns bekommst

- 2 unbehandelte Limetten
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Stücke Ingwer
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>5</sup>
- 2 Packungen Tofuwürfel <sup>6</sup>
- 75ml Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 1 Packung Tortillas <sup>1</sup>
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 3 Päckchen vegane Mayonnaise <sup>10,12</sup>
- 10g Koriander
- 800g chinesischer Gemüsemix

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Speisestärke oder Mehl
- 2TL Honig oder brauner Zucker
- Salz
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Alufolie
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

### Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 773kcal, Fett 39.2g, Kohlenhydrate 83.9g, Eiweiß 22.5g



### 1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 175°C (155°C Umluft) vorheizen. Die **Schale einer Limette** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **andere Limette** in Spalten schneiden. Den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen und fein reiben. Die **Erdnüsse** grob hacken.



### 4. Mayonnaise verfeinern

**3/4 der Sweet-Chili-Sauce oder mehr nach Geschmack** mit der **Mayonnaise**, **2TL Limettensaft**, der **Limettenschale nach Geschmack** und 2EL Wasser verrühren.



### 2. Tofu einlegen

Den **Tofu** trocken tupfen. Die **Sojasauce** mit **3EL Limettensaft**, der **1/2 des Knoblauchs**, der **1/2 des Ingwers** und 2TL Honig oder braunem Zucker zu einer **Würzsauce** verrühren und mit dem **Tofu** vermengen.



### 5. Tofu braten

Den **Tofu** aus der **Würzsauce** nehmen und leicht trocken tupfen, die **Würzsauce** aufbewahren. Den **Tofu** in 2EL Speisestärke oder Mehl wenden und in einer großen Pfanne mit 2-3EL Pflanzenöl bei starker Hitze in 5-8Min. rundum knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und auf einem Teller im Ofen warm halten. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden.



### 3. Tortillas erwärmen

Die **Tortillas** aufeinanderstapeln, in Alufolie einwickeln und 3-4Min. im Ofen erwärmen.



### 6. Gemüse braten

Das **Gemüse** sowie den **übrigen Knoblauch und Ingwer** in der Pfanne mit 2EL 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.