

Flugs gemacht: Sesamnudeln mit Knuspertofu

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Personen

125 g Erdnussbutter
80 ml Sesamöl
80 ml Sojasauce
60 ml Reisessig
2 Esslöffel Sambal Oelek
2 Esslöffel Zucker
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
350 g Tofu
500 g Reismudeln
1 Esslöffel Sonnenblumenöl
60 g gehackte Erdnüsse

Mit Tofu ist das so ne Sache. Wie er pur und ungewürzt auf dem Schneidebrett liegt, ist er – kulinarisch wie optisch – nicht besonders ... attraktiv. Dann brätst du ihn ein bisschen in Öl an und gibst selbstgemachte Erdnusssauce dazu: Schon zwinkert dir ein goldbrauner, würziger Leckerbissen aus der Pfanne zu. Noch ein paar schnelle Sattmacher und Gewürze dazu, mit Sesam und Frühlingszwiebeln toppen, fertig ist das Feierabendgericht.

- 1 -

Ingwer und Knoblauch schälen. Ingwer fein reiben. Knoblauch hacken. Erdnussbutter schmelzen. Mit Sesamöl, Sojasauce, Reisessig, Ingwer, Knoblauch und Chilisauce verrühren.

- 2 -

Tofu würfeln. Sonnenblumenöl erhitzen und Tofu 2-3 Minuten goldbraun anbraten. Ein Drittel der Erdnusssauce hinzufügen, verrühren und ca. 5 Minuten einkochen lassen, dabei regelmäßig umrühren.

- 3 -

Reismudeln nach Packungsanleitung kochen. Mit restlicher Sauce zu Tofu geben und vermengen.

- 4 -

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Reismudeln mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln bestreuen.