LUST AUF LECKER – REZEPTE ZUM SAMMELN

Asia-Imbiss für Zwei



Zutaten

Für 2 Personen

Gemüsepfanne
1 Karotte
1 Zwiebel
1 Handvoll Weißkohl
3 Frühlingszwiebeln
1 Glas Asia Gemüse
150 g Glasnudeln
1 EL Erdnüsse, geröstet
etwas Zitronensaft
Chiliflocken
Öl zum Anbraten

Erdnusssoße
2 EL Erdnussmus
1 EL Sojasoße
1 TL Honig
2 Zehen Knoblauch
1 TL Ingwer, gerieben
3-4 EL warmes Wasser

Tofu im Tempurateig
300 g Tofu
50 g Weizenmehl (550)
50 g Speisestärke
½ Pk. Backpulver
110 ml Wasser
Öl zum Frittieren

Zubereitung

Gemüsepfanne
Glasnudeln nach Packungsanleitung zubereiten, kalt abspülen und abtropfen lassen. Karotte und Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden oder reiben und in der Pfanne oder Wok mit etwas Öl anbraten. Weißkohl und Frühlingszwiebeln ebenfalls fein schneiden und dazugeben. Asia-Gemüse abtropfen lassen und mit den Glasnudeln in die Pfanne geben. Mit Zitronensaft, Erdnüssen, Chiliflocken und der Erdnusssoße abschmecken.

Erdnusssoße
Alle Zutaten mit warmem Wasser cremig rühren. Eine Hälfte in die Pfanne zu den Nudeln geben, den Rest als Dip aufheben.

Tofu im Tempurateig
Tofu in Streifen schneiden und in Mehl wenden. Tempurateig aus Mehl, Stärke, Backpulver und Wasser anrühren. Mit einer Gabel die Tofustückchen eintauchen und in heißem Öl braten, bis sie goldbraun sind. Danach kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen.