

Vietnam-Nudeln mit Spitzkohl

Zutaten für 4 Personen:



- 150 g Reismudeln
- ½ Dose Kokosmilch (ca. 200 ml)
- 150 g Tofu
- 1 Spitzkohl
- 2 kleine Karotten
- 1 rote Spitzpaprika
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Stück Ingwer (daumengroß)
- 1 Chilischote
- 1 kleines Bund Koriander
- 60 g Mungobohnen-Sprossen
- Erdnüsse, geröstet, gesalzen und gehackt
- 2–3 EL Fischsoße
- Kokosöl (es geht auch Sonnenblumenöl)

Für die Tofu-Marinade:

- 2 EL helle Sojasoße
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Limettensaft

Und so geht's



1 Den Tofu in Würfel schneiden. Die Marinade anrühren und den Tofu in der Marinade für 30 Minuten marinieren (ziehen lassen).

2 Reismudeln in Wasser kochen. Dann in einem Sieb auffangen, mit kaltem Wasser spülen. Beiseitestellen.



3 Das Gemüse putzen beziehungsweise schälen und in Stücke schneiden. Den Spitzkohl raspeln, Ingwer und Chilischote fein hacken. Koriander waschen, die Stiel-Enden abschneiden und dann die Blätter mit den Stängeln zusammen fein schneiden.

Das MadameCuisine-Rezept im Januar



4 Den Tofu in etwas Öl im Wok von allen Seiten anbraten. Mit der Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier ablegen.



5 Nun das geschnittene Gemüse (Spitzkohl, Karotten, Paprika, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Chilischote) im Wok für eine Dauer von 3 bis 4 Minuten anbraten. Die Reisnudeln untermischen, mit Kokosmilch aufgießen und alles erhitzen. Mit Fischsoße würzen und abschmecken.



6 Zuletzt Tofu, Koriander, Sprossen und Erdnüsse zugeben. Alles einmal durchmischen, noch kurz erhitzen und dann auf Tellern servieren.

Guten Appetit!