



Asiatische Nudeln mit Erdnuss-Sesamsoße

Zutaten: Mise en place:

500 g Nudeln

Sauce:

125 g Erdnussbutter
40 ml Sesamöl
80 ml Sojasauce
60 ml Reisessig
2 EL Zucker
1 EL Chili Paste oder frische Chili
1-2 EL Tomatenmark
1 Knoblauchzehe (gepresst)
1 Stück frischer Ingwer (gerieben)

350 g fester Tofu
Öl zum braten

Lauchzwiebel (Ringe schneiden)
Sesamsamen
Erdnüsse (gehackt)

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren.

Überschüssige Flüssigkeit ausdrücken und in Würfel schneiden.
Tofuwürfel in einer Pfanne von allen Seiten goldbraun braten.
 $\frac{1}{2}$ Tasse Soße hinzugeben und etwas köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vom Tofu absorbiert wurde.

In einer weiteren Topf die restliche Soße erhitzen, die gekochten Nudeln dazugeben und gut mit der Soße vermischen.

Die gebräunte Kruste vom Pfannenboden kratzen und gemeinsam mit dem knusprigen Tofu zu den Nudeln geben.

Anrichten und mit Lauchzwiebeln, gehackten Erdnüssen und Sesamsamen garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!