



Kung Pao mit Tofu

Zutaten: Mise en place:

200 g Räucher Tofu mit Küchenpapier die Flüssigkeit heraus drücken und in Würfel schneiden
1 EL Stärkemehl
2 EL Sojasauce

160 g Reis

2 EL Sesamöl

1 roter Paprika (klein schneiden)
1 gelber Paprika (klein schneiden)
2 Chili Schotten (klein schneiden)
2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
1 EL frischer Ingwer (fein gehackt)

Süss Sauer Sauce

150 ml Wasser
3EL Soja Sauce
1 EL Ahornsirup
1 EL brauner Zucker
2 EL Balsamico Essig
1 EL Erdnussmus
1 TL Paprikaflocken
1 EL Speisestärke

50 g Erdnüsse geschält
2 Frühlingszwiebel

1 Handvoll Erdnüsse
1 Handvoll Frühlingszwiebel

Zubereitung:

Stärkemehl mit Sojasauce und Tofu vermischen und ca. 10 Minuten darin ziehen lassen.

Reis nach Packungsanleitung kochen.

Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und das Tofu Gemisch darin bei mittlerer Hitze ca.10 Minuten goldbraun braten.

Paprika, Chili Schotten, Knoblauch und Ingwer dazugeben und ca. 3-4 Minuten braten.

Alle Zutaten mit einem Pürierstab pürieren und beiseite stellen.

Süss Sauer Sauce hinzugeben alles verrühren und etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen bis die Sauce andickt.

Erdnüsse und Frühlingszwiebel unterrühren.

Tofu Gemüse Pfanne mit Reis anrichten mit Erdnüssen und Frühlingszwiebel garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!