



Baked Tofu Asian Style

Brokkoli 40 Minuten vor dem Kochen zerkleinern oder auf das fertige Gericht etwas rohe Brokkoliröschen darüber geben.

Zutaten:

Mise en place:

Zubereitung:

1 Pkg Naturtofu (kleine Würfel schneiden)

Den Tofu im Backofen bei 180°C Umluft ca. 15-20 Min backen.

1 Paprika rot (in Streifen schneiden)
2 Karotten (in Streifen schneiden)
200 g Champignon (in Scheiben schneiden)
200 g Brokkoli (in Röschen teilen)
Gemüsebrühe

Das Gemüse kurz anbraten, mit etwas Gemüsebrühe aufgießen und kurz weich dünsten.

200 g Reisnudeln

Die Reisnudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

2 EL Erdnussbutter
40 ml Sojasauce
1 EL süßer Senf
Saft einer $\frac{1}{2}$ Zitrone
1 TL Sriacha (scharfe Chilisauce)

Alle Zutaten zu einer Sauce vermischen.

Koriander (klein schneiden)

Gemüse, Reisnudeln, Tofu und Sauce zusammen mischen.
Kurz erwärmen, anrichten und mit frischem Koriander garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!