

# Glasnudel-Salat mit Erdnuss-Soße und Sesam-Tofu

## Für zwei Personen

### Für den Glasnudel-Salat:

200 g Glasnudeln	2 Möhren	1 Zucchini
½ Gurke	40 g Shiitake	2-3 Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe	3 Zweige Koriander	30 g Erdnüsse
Sesamöl		

### Für das Dressing:

3 cm Ingwer	1 Limette, davon Saft	100 ml Sojasauce
25 ml Reisessig	25 ml Ahornsirup	4 EL Sesamöl
Chiliflocken		

### Für den Tofu:

200 g fester Tofu	30 ml Hafersahne	50 g Mehl
50 g weißen Sesam	50 g schwarzen Sesam	

### Für die Erdnusssauce:

65 g cremige Erdnussbutter	1 Limette, davon Saft	1 Knoblauchzehe
3 cm Ingwer	2 EL Sojasauce	2 TL Sriracha
2 EL Ahornsirup	1-2 EL Reisessig	1 EL Sesamöl

### Für den Glasnudel-Salat:

Die Glasnudeln nach Anleitung kochen. Abschließend abtropfen lassen, etwas Sesamöl hinzugeben damit sie nicht kleben und beiseitestellen.

Knoblauch abziehen und reiben. Gurken, Möhren und Zucchini waschen.

Möhren schälen. Gemüse in schmale, längliche Streifen schneiden und mit Knoblauch in einer Pfanne mit Sesamöl 3-4 Minuten anbraten. Mit Dressing ablöschen und 1-2 Minuten weiter braten. Erdnüsse in einer weiteren Pfanne ohne Öl rösten. Gekochte Glasnudeln und geröstete Erdnüsse in Gemüse-Pfanne geben und alles gut vermischen.

### Für das Dressing:

Ingwer schälen und fein reiben. Limette halbieren und auspressen. In einer Schüssel Sojasauce, Reisessig, Ahornsirup, Sesamöl, Ingwer und Limettensaft miteinander vermengen. Mit Chiliflocken abschmecken.

### Für den Tofu:

Tofu in längliche Stücke schneiden. Mit Mehl, Hafersahne und Sesam eine Panierstraße einrichten und den Tofu darin panieren. In einer Pfanne mit Sesamöl von jeder Seite 2 Minuten anbraten bis der Sesam fest und goldbraun ist.

### Für die Erdnusssauce:

Limette halbieren und auspressen. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Ingwer schälen und fein hacken. Erdnussbutter mit Limettensaft, Ingwer, Knoblauch, Sojasauce, Sriracha, Ahornsirup, Reisessig und Sesamöl zu einer cremigen Sauce pürieren.

Vishi Parameswaran am 28. März 2023