

Glasnudel-Salat, geröstete Erdnüsse, gebratener Tofu

Für zwei Personen

Für die Glasnudeln:

100 g Glasnudeln Salz

Für den Tofu:

100 g frischer Natur-Tofu 4 cm Ingwer 1 EL Fischsauce

2 EL Sojasauce 1 Limette (Saft, Abrieb) $\frac{1}{2}$ Chilischote

1 TL braunen Zucker Öl Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

1 rote Paprika $\frac{1}{4}$ Eisbergsalat 1 Frühlingszwiebel

1 Karotte 1 Mango

Für das Dressing:

$\frac{1}{2}$ Chilischote 2 cm Ingwer 3 EL Sojasauce

1 Limette 2 EL Pflanzenöl 1 EL geröstetes Sesamöl

1 Prise Zucker Salz Pfeffer

Für die Erdnüsse:

50 g Erdnüsse $\frac{1}{2}$ Bund Koriander

Für die Glasnudeln:

Die Glasnudeln in einem Topf mit heißem Salzwasser ziehen lassen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und kurz stehen lassen.

Für den Tofu:

Ingwer schälen und reiben. Chilischote klein schneiden. Tofu halbieren, mit Ingwer, Fischsauce, Sojasauce, Saft und Abrieb einer Limette, braunem Zucker und Chili marinieren und kurz ziehen lassen.

Anschließend Tofu in Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüse:

Paprika und Salat waschen und trocken schleudern. Frühlingszwiebel in kleine Ringe schneiden. Karotte schälen und in Streifen schneiden.

Paprika entkernen. Paprika und Salat in Streifen schneiden. Mango schälen, halbieren und aus dem Fleisch Würfel herausschneiden.

Für das Dressing:

Chilischote entkernen und fein hacken. Limette halbieren und Saft auspressen. Ingwer schälen, reiben und zusammen mit der Chili, Sojasauce, Zucker, Saft der Limette und den beiden Ölsorten verrühren. Anschließend das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing mit den Glasnudeln und Gemüse vermengen.

Für die Erdnüsse:

Erdnüsse in einer Pfanne kurz rösten. Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Erdnüsse und Koriander in einen Mörser geben und zerkleinern. Am Ende über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Klein am 24. Juli 2018