

Scharf-fruchtige Asia-Nudeln mit Tofu süß-sauer

Sauer macht lustig - süß-sauer noch mehr! Ein turbo-schnelles und dennoch raffiniertes Gericht: Scharfe Asia-Nudeln mit Gemüse und on top gibt es knusprig gebratenen Sojafarm Tofu süß-sauer.

Zutaten:

200 g Tofu süß-sauer, in Würfel
500 ml Wasser
1 EL Gemüsebrühe-Pulver
1 EL Sojasauce
100 g Asia-Nudeln
2 EL Erbsen
1 kleine Karotte, fein gewürfelt
Asia-Gewürzmischung nach Geschmack
1 TL gewürfelte frische Chilischote (je nach gewünschter Schärfe)
etwas Sesamöl für die Pfanne



Zubereitung:

Die Nudeln ca. 5 Min. mit Gemüsebrühe, Karottenwürfel, Erbsen, etwas Sojasauce und Asia-Gewürzmischung kochen. Parallel den Tofu süß-sauer würfeln und in einer Pfanne mit Sesamöl knusprig braten. Und schon fertig!