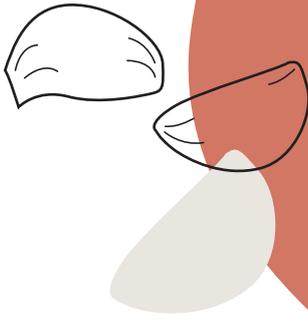
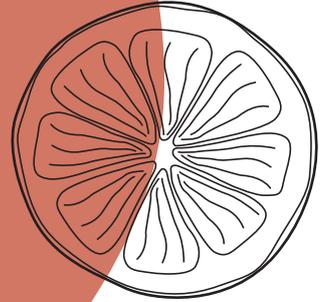


SÜß-SAURE NUDELBOWL



ZUTATEN

- 1 Glas Nabio Süß Sauer Sauce
 - 100g Reisnudeln /Glasnudeln oder Mie Nudeln
 - 2 Karotten
 - 1 EL Sesamöl
 - 1 TL Sesam
 - 1 TL Limettensaft
 - 1 kleiner Chinakohl
 - 1 EL Öl zum Braten
 - 1/2 TL Salz
 - 2 EL Sojasauce
- TOFU**
- 200g Naturtofu
 - 1 daumengroßes Stück Ingwer, gerieben
 - 1 Knoblauchzehe, gepresst
 - 1 EL Reissessig
 - 2 EL Sojasauce
 - 1 TL Agavendicksaft
 - 1/2 TL Chiliflocken
 - 1 EL Maisstärke

ZUBEREITUNG

1. Zuerst den Tofublock pressen. Dafür den Tofu zwischen Küchenpapier oder ein Handtuch einwickeln, ein Brett darauflegen und dann für 20 Min. mit Büchern beschweren.
2. Den gepressten Tofu in Würfel schneiden und in einer Schale mit den restlichen Zutaten (bis auf das Öl) mischen. Alles mindestens 30 Min. marinieren.
3. Chinakohl in Streifen schneiden und waschen. Karotten mit dem Sparschäler in Streifen schneiden, mit Sesamöl, Limettensaft und Sesam vermengen. Dann Chinakohl mit Salz bestreuen, in einer Pfanne anbraten und mit Sojasauce ablöschen.
5. Reinnudeln nach Packungsanweisung kochen. Parallel den Tofu mit etwas Stärke bestreuen. Den Tofu in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze unter Wenden anbraten.
8. Süß Sauer Sauce in einem Topf erwärmen und gemeinsam mit den restlichen Zutaten in einer Schale anrichten und mit gewünschtem Topping bestreuen. Dazu Limette servieren.

