

Nudeln mit Tofu und Pak Choi

Zutaten

- 500g Tofu
- 4 EL helle Sojasoße
- 1 EL grüne Currypaste
- 4 Knoblauchzehen
- 50g Ingwer
- 600g Baby-Pak-Choi
- 200g breite Reismudeln
- 2 EL Öl
- 1 TL geröstetes Sesamöl

Zubereitung

- Tofu quer halbieren und in Würfel schneiden
- 3 EL helle Sojasoße gründlich mit Currypaste verrühren und mit Tofuwürfel mischen
- Bis zur Verwendung im Kühlschrank einziehen lassen
- Knoblauch grob hacken und Ingwer in dünne Stifte schneiden
- Vom Pak Choi die unteren Enden wegschneiden, Blätter gründlich waschen und das Weiße, sowie Grüne getrennt voneinander in 2cm breite Streifen schneiden
- Nudeln nach Packungsanweisung garen, abgießen, gründlich abtropfen lassen, mit süßer Sojasoße mischen und beiseitestellen
- Knoblauch im Öl etwa 1 Minute anbraten, Ingwer dazugeben und 1 Minute mitanbraten, weißes Pak-Choi dazugeben und weitere 2 Minuten anbraten
- Gemüse an den Rand schieben und Tofu unter Rühren etwa 1 Minute scharf anbraten, dann grünes Pak Choi dazugeben und 2 Minuten braten, bis dieses weich ist
- Nudeln unterheben und erwärmen
- Mit Sojasoße abschmecken und Sesamöl darüber träufeln