

Vietnamesische Reismudeln mit Tofu & Karotte

Gesamtzeit **25 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Gericht:

1,5 kg	Reismudeln, gekocht und abgekühlt
100 ml	Rapsöl
600 g	Tofu, geräuchert, in Würfeln (ca. 1 x 1 cm)
30 g	Knoblauch, fein gehackt
500 g	Karotte, in dünnen Stiften
300 g	Zuckererbsen
500 ml	<u>Kikkoman Sesamsauce</u>
200 g	Gurke, halbiert, in Scheiben

Zum Garnieren:

	Frühlingszwiebel, grüner Teil, grob geschnitten
30 g	Korianderblätter
25 g	Sesam, schwarz
25 g	Sesam, weiß, geröstet
10	Limettenschnitze

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und Tofu 2–3 Minuten goldbraun anbraten. Knoblauch, Karotte und Zuckererbsen in die Pfanne geben und 2–3 Minuten anbraten, bis das Gemüse leicht weich, aber noch knackig ist.

Schritt 2

Mudeln und Kikkoman Sesamsauce hinzufügen und gut vermengen, bis alle Zutaten gleichmäßig überzogen sind.

Schritt 3

Gurkenscheiben unterheben. In Schüsseln geben, mit Frühlingszwiebel und Koriander garnieren, mit Sesam bestreuen und mit Limettenschnitzen servieren.