

Rezept

# Woknudeln mit Pflaumensauce

Ein Rezept von Woknudeln mit Pflaumensauce, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>120 g</b> Pflaumenmus	<b>3 EL</b> Sojasauce
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 Stück</b> Ingwer (walnussgroß, ca. 20 g)
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>2 TL</b> scharfe Chili-Sauce
Salz	<b>1</b> kleiner Zucchini
<b>200 g</b> Tofu	<b>100 g</b> Zuckerschoten
<b>3</b> Frühlingszwiebeln	<b>1</b> Romana-Salatherz
<b>2 EL</b> Öl	<b>125 g</b> Instant-Woknudeln
<b>50 g</b> gesalzene, geröstete Cashewkerne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

## Zubereitung

1. Pflaumenmus und Sojasauce verrühren. Knoblauch und Ingwer schälen, grob schneiden, zum Mus pressen unditerrühren. Zum Würzen der Nudeln 3 EL Mus abnehmen und mit dem Zitronensaft, der Chilisauce und 200 ml Wasser verrühren. Würzsauce mit Salz abschmecken.
2. Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Den Tofu grob würfeln, die Zuckerschoten waschen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Salatherz zerpfücken, die Blätter waschen, trocken schleudern und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
3. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Darin den Tofu anbraten. Zucchinischeiben dazugeben und kurz mitbraten. Dann Zuckerschoten, die Nudeln und die Würzsauce dazugeben. Alles aufkochen und zugedeckt knapp 3 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen.
4. Frühlingszwiebeln, Cashewkerne und Salatstreifen in die Pfanne geben und kurz mit den anderen Zutaten durchschwenken. Woknudeln auf Teller verteilen, das übrige Pflaumenmus darüberträufeln, servieren.