

## Rezept

# Curry-Nudeln mit Tofu

Ein Rezept von Curry-Nudeln mit Tofu, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Aubergine (ca. 300 g)	<b>200 g</b> fester Tofu
<b>150 g</b> frische Shiitake-Pilze	<b>1</b> kleine gelbe Paprikaschote
<b>3</b> Schalotten	<b>4 EL</b> Erdnussöl
<b>2-3 TL</b> rote Currypaste (Asienregal)	<b>200 ml</b> ungesüßte Kokosmilch (Tetrapak oder Dose)
Salz	<b>2 EL</b> Limettensaft
<b>250 g</b> Eier-Mie-Nudeln	<b>1/2 Bund</b> Schnittlauch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

## Zubereitung

1. Aubergine waschen, putzen und in 2 cm große Würfel schneiden. Tofu ebenfalls würfeln. Pilze abreiben, Stiele entfernen, die Hüte vierteln. Paprikaschote waschen, putzen und würfeln. Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden.
2. 1 EL Öl im Wok stark erhitzen, Tofu darin in 2-3 Min. braun braten. Herausnehmen und warm halten. 2 EL Öl hineingeben, Auberginen und Schalotten darin pfannenrühren. Übriges Öl, Pilze und Paprika zufügen, 2 Min. mitbraten. Currypaste einrühren, Kokosmilch und 5 EL Wasser angießen. Aufkochen, mit Salz und Limettensaft würzen. Tofu untermischen.
3. Nudeln in kochendes Wasser geben, vom Herd nehmen und 4 Min. ziehen lassen. Abgießen, abtropfen lassen, zu Nudelnestern geformt auf Tellern anrichten. Sauce darauf geben. Schnittlauch waschen, fein schneiden und aufstreuen.