

Rezept

Glasnudeln mit Hackfleisch und Tofu

Ein Rezept von Glasnudeln mit Hackfleisch und Tofu, am 28.11.2023

Zutaten

200 g Tofu	1 EL Reiswein
2 EL helle Sojasauce	2 Msp. Sambal oelek
150 g Glasnudeln	1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen	1 Stück frischer Ingwer (ca. 30 g)
3 Frühlingszwiebeln	1 frische rote Chilischote
3 EL neutrales Pflanzenöl	200 g Schweinehackfleisch
100 ml Fleischbrühe (Instant)	100 ml Tomatenpüree (aus dem Tetrapack)
2 EL dunkle Sojasauce	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Den Tofu in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Reiswein, die helle Sojasauce und das Sambal oelek verrühren und den Tofu darin ca. 2 Std. marinieren. Die Glasnudeln in lauwarmem Wasser ca. 10 Min. einweichen, abgießen und mit einer Schere etwas kleiner schneiden.
2. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer schälen und klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Die Chili längs aufschlitzen, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden.
3. 1 EL Öl im Wok erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Chili und Frühlingszwiebeln darin glasig dünsten, an den Rand schieben. Das Hackfleisch im restlichen Öl krümelig braten. Die Fleischbrühe und das Tomatenpüree angießen, die Bratrückstände unter ständigem Rühren lösen. Den Tofu mit Marinade und die dunkle Sojasauce dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Glasnudeln unterheben und alles noch 1-2 Min. zusammen garen.