

## Rezept

# Nudeln mit Tofu-Curry-Sauce

Ein Rezept von Nudeln mit Tofu-Curry-Sauce, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Tofu	<b>1 Dose</b> stückige Tomaten (400 g)
<b>30 g</b> Ingwer	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>½ Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>1 EL</b> Öl
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>1-2 EL</b> rote Thai-Currypaste (siehe Rezept-Tipp)
<b>1 Dose</b> Kokosmilch (400 ml, geschüttelt)	<b>400 g</b> breite Reisnudeln
<b>4 EL</b> helle Sojasauce	<b>2 TL</b> geröstetes Sesamöl
<b>1 TL</b> Zucker	<b>2 EL</b> vegane Fischsauce

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

## Zubereitung

1. Den Tofu zwischen Küchenpapier fest ausdrücken, dann grob zerteilen und mit den Tomatenstücken mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Ingwer und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, dann das Weiße hacken und das Grüne zum Garnieren in Röllchen schneiden und beiseitestellen.
2. Ingwer, Knoblauch und weiße Frühlingszwiebelstücke im heißen Öl 1 - 2 Min. anbraten. Tomatenmark und Currypaste dazugeben, unter Rühren ca. 2 Min. anrösten. Mit Kokosmilch ablöschen und ca. 3 Min. köcheln lassen. Tofu-Tomaten-Mischung hinzufügen und ca. 7 Min. ein kochen lassen.
3. Inzwischen die Nudeln nach Packungs anweisung garen, dann abgießen, gut abtropfen lassen und mit 2 EL Sojasauce und dem Sesamöl mischen. Die Tofu-Curry-Sauce mit der restlichen Sojasauce, Zucker und Fischsauce abschmecken, über die Nudeln geben und alles mit den grünen Frühlingszwiebelstücken bestreut servieren.