

Rezept

Reisnudeln mit Tempeh

Ein Rezept von Reisnudeln mit Tempeh, am 19.04.2025

Zutaten

400 g thailändische Reisnudeln	3 Schalotten
2 Knoblauchzehen	200 g Zuckerschoten
200 g Tempeh	1 Bund Koriandergrün
50 g geröstete Erdnusskerne (aus dem Asienladen)	2 Limetten
4 EL Erdnussöl	3-4 EL helle Sojasauce
Salz	1 TL Ingwerpulver
brauner Rohrzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Nudeln 10 Min. in kaltem Wasser einweichen, nach Packungsanweisung garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

2. Schalotten und Knoblauch schälen und getrennt würfeln. Zuckerschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden. Tempeh längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Koriander waschen, trocken schütteln und die Blätter grob hacken. Erdnüsse hacken, Limetten auspressen.

3. 2 EL Öl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen. Tempeh darin rundherum anbraten. Mit 2 EL Sojasauce, etwas Limettensaft und Salz würzen, herausnehmen. Schalotten und Zuckerschoten in 2 EL Öl kurz anbraten. Nudeln, Erdnüsse, Ingwer und Knoblauch zugeben und 3-4 Min. mitbraten. Tempeh und Koriander unterheben. Mit restlicher Sojasauce sowie restlichem Limettensaft, Salz und Zucker abschmecken.