

Reisnudeln mit Tofu

Kategorien: Nudeln, Käse, Tofu

Zutaten für: 4 Personen

GUAI THIAU THAOHOO

300	Gramm	Reisnudeln	
200	Gramm	Tofu, schnittfest	
250	Gramm	Sojabohnensprossen	
1	groß.	Zwiebel	
3	Essl.	Öl	
150	Gramm	Shrimps	
2	Essl.	Fischsauce	
400	ml	Kokosmilch (1 Dose)	
2	Essl.	Helle Sojasauce	
1	Teel.	Zucker	
		Ungesalzene Erdnüsse	= erhältlich im Asia Shop Oder Asiafoodland

Anleitung:

1. Tofu in 1/2 cm große Würfel schneiden, Sojabohnensprossen waschen und Zwiebeln kleinhacken.
2. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, Nudeln darin ca. fünf Minuten sprudelnd kochen lassen. Durch ein Sieb gießen und mit kaltem Wasser abspülen.
3. Shrimps waschen.
4. Öl im Wok erhitzen. Zwiebeln, Sojasprossen und Shrimps bei starker Hitze 1-2 Minuten anbraten.
5. Nudeln und Fischsauce dazugeben und anbraten.
6. Zum Schluß Kokosmilch, Tofu, Sojasauce und Zucker dazugeben.

Zubereitung ca. 30 Minuten

TIPP: Das Gericht mit zerkleinerten Erdnüssen vor dem Servieren bestreuen