

Reisnudeln mit Gemüse und Tofu

Zutaten:

200g Reisnudeln
 2 Pak Choi, in Streifen geschnitten
 250g Sojasprossen
 250g Tofu, in kleinen Würfeln
 3 Frühlingszwiebeln, in Rädchen geschnitten
 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
 1 kleinere rote Chili-Schote, entkernt und in feine Streifen geschnitten
 1 Stück frischer Ingwer (ca. 4 cm lang oder nach Belieben auch mehr), fein gehackt
 1 Zitronengras-Stängel, das Innere fein gehackt
 3 Eier, verquirlt und mit etwas Sojasauce gewürzt
 ca.10 EL , oder nach Belieben dunkle Sojasauce
 etwas Erdnussöl zum Anbraten

Sojasauce, Knoblauch, Chili, etwas vom Grün der Frühlingszwiebel, das Zitronengras und den Ingwer zu einer Marinade verrühren.

Den Tofu in kleinere Würfel schneiden und etwas Marinade dazu geben. Einen Teil der Marinade behalten. Dieser kommt später zu den Nudeln.

Die Reisnudeln nach den Vorgaben des Herstellers in siedend heisses Wasser geben (nicht kochen). Die eingeweichten Nudeln mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen.

Den marinierten Tofu mit etwas Erdnussöl in einem Wok oder in einer beschichteten Bratpfanne scharf anbraten. Den Pak Choi und die Frühlingszwiebeln dazu geben und bei grosser Hitze kurz anbraten.

Die Sojasprossen und die verquirlten Eier dazugeben, umrühren und kurz mitbraten. Dann die gut abgetropften Nudeln und den Rest der Marinade zum Gemüse geben, umrühren und kurz bei grosser Hitze anbraten, bis die Nudeln etwa glasig werden.

Allenfalls noch mit etwas zusätzlicher Sojasauce abschmecken.
 Zusammen mit süsser Chili-Sauce servieren.
