Spaghetti mit Tofu, Gemüse und Erdnuss-Soße

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

1 Ei	100 g Weizenmehl, 00	50 g Hartweizengrieß
1 Schuss Olivenöl	Salz	

Für die Sauce:

4 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 kleines Stück Ingwer
1 Limette, Saft	50 ml cremige Kokosmilch	2 EL cremige Erdnussbutter
1 TL Tamarindenpaste	4 EL Sojasauce	1 TL Sesamöl
2 Zweige Koriander	1 TL Kurkuma	Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

Für den Tofu:

100 g Naturtofu	1 TL Honig	Sojasauce
2 TL heller Sesam		

Für das Gemüse:

2 Karotten	1 Zucchini	1 kleines Stück Ingwer
Rapsöl		

Für die Fertigstellung:

4 Zweige Koriander	1 TL heller Sesam

Für den Nudelteig:
Alle Zutaten vermischen und gut kneten. Teig in Folie einwickeln und kurz kaltstellen. Nach 15 Minuten den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit der Nudelmaschine zu Spaghetti schneiden. In Salzwasser 3-5 Minuten kochen.

Für die Sauce:
Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und reiben oder hacken. Limette halbieren und 2 TL Saft ausoressen.
Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Limettensaft, Erdnussbutter, Tamarindenpaste, Sojasauce, Sesamöl, Koriander und Kurkuma in den Mixer geben, pürieren und mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.
Kokosmilch danach dazugeben.

Für den Tofu:
Tofu in Scheiben schneiden, in einer Pfanne braun braten und mit dem Honig leicht karamellisieren, mit einem Schuss Sojasauce ablöschen und mit Sesam bestreuen.

Für das Gemüse:
Karotte und Zucchini schälen und in Julienne schneiden. Zusammen mit dem fein gehackten Ingwer in etwas Rapsöl andünsten.
Sauce am Ende dazugeben, unterrühren und kurz köcheln lassen.

Für die Fertigstellung:
Nudeln abgießen und zum Gemüse geben. Mit Sesam und kleingehacktem Koriander bestreuen.

Robert Kolenda am 26. März 2025