

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“



## **Bunter Glasnudelsalat mit knusprigem Tofu**

Koch: Julian Kutos

### **Zutaten:**

200 g Tofu  
2 EL Sojasauce  
2 EL Chilipaste oder Süß Sauer  
etwas Mehl  
Öl zum Braten  
2 Karotten  
1 Paprika rot  
50 g Erdnüsse  
50 g Koriander oder Petersilie  
2 Frühlingszwiebel  
200 g Glasnudeln

### **Dressing**

4 EL Sojasauce  
4 EL Limettensaft  
3 EL Zucker  
2 EL Öl  
3 cm Ingwer  
etwas Knoblauch  
Chili nach Belieben

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

**Zubereitung:**

Tofu in 2 cm Würfel schneiden. Mit Soja- und Chilisauce übergießen, etwas bemehlen. Eine Pfanne mit großzügig bedecken, Tofu gut anbraten bis er goldbraun und knusprig ist.

Karotten und Paprika in lange dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebel und Koriander fein hacken. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten, fein hacken.

Glasnudeln in Salzwasser kochen. Danach kalt abschrecken.

Ingwer reiben, Knoblauch und Chili hacken. Für das Dressing alle Zutaten miteinander vermischen.

Zum Servieren alle Zutaten miteinander vermischen und abschmecken.