

TOFU BAMI GORENG

Zutaten (4 Personen)

- 250g asiatische Eiernudeln
- 4 EL [Bami Goreng](#)
- 4 EL Limettensaft
- ¾ dl Sojasauce
- 1 ½ EL Zucker
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 300g Tofu nature
- 4 Holzspiesschen
- Öl zum Braten
- 3 Frühlingszwiebeln mit dem Grün, Zwiebeln fein gehackt, Grün in Ringen
- 2 EL [Knoblauchscheiben](#)
- 400g Krautstiel, Stiele und Blätter in ca. 2 cm breiten Streifen
- 1 gelbe Peperoni, in Streifen
- 120g Mungbohnen sprossen
- 2 EL [Nanaminze](#), geschnitten
- 1 Limette, heiss ab gespült, trocken getupft, in Schnitzchen

Nudeln im siedenden Salzwasser knapp weich kochen, abtropfen, kalt abspülen, beiseitestellen. Für die Marinade Limettensaft bis und mit Kurkuma verrühren. Tofu daruntermischen, zugedeckt ca. 2 Std. marinieren. Tofu aus der Marinade nehmen, Marinade abstreifen, auffangen. Tofu an Spiesschen stecken. Öl in beschichteter Bratpfanne erhitzen, Spiessli ca. 5 Min. braten, herausnehmen, warm stellen. Wenig Öl in derselben Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch kurz rührbraten, Krautstiel und Peperoni ca. 3 Min. mitrührbraten, Sprossen daruntermischen, ca. 1 Min. weiterrührbraten. Nudeln und beiseitegestellte Marinade begeben, heiss werden lassen. Pfefferminze daruntermischen. Limette dazu servieren.

La Cucina

