

# Spicy Sticky Tofu

dazu Kokos-Limetten-Reis und Srirachadip

Vegan 35 – 45 Minuten • 879 kcal • Tag 5 kochen

25



Marinierter Tofu  
mit Basilikum



Maisstärke



Jasminreis



Kokosmilch



Limette, ungewachst



Brokkoli



Frühlingszwiebel



Knoblauchzehe



Sojasoße



Sriracha Sauce



Sweet-Chili-Soße



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche Obst und Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Zucker\*, Öl\*, Wasser\*, Salz\*

## Kochutensilien

1 großen Topf, 1 große Pfanne, 1 große Schüssel, 1 kleinen Topf mit Deckel, 2 kleine Schüsseln, Knoblauchpresse, Küchenpapier, Sieb und Gemüsereibe

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Marinierter Tofu mit Basilikum <b>11</b> )	250 g	375 g	500 g
Maisstärke	8 g	12 g	16 g
Jasminreis	150 g	225 g	300 g
Kokosmilch	180 ml	250 ml	360 ml
Limette, ungewachst <b>VN</b>   <b>CO</b>   <b>BR</b>   <b>MX</b>   <b>ES</b>	1	1	2
Brokkoli <b>DE</b>	1	1	1
Frühlingszwiebel <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>MA</b>   <b>EG</b>	1	2	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Sojasoße <b>11</b> ) <b>15</b> )	25 ml	50 ml	50 ml
Sriracha Sauce	16 ml	24 ml	32 ml
Sweet-Chili-Soße <b>14</b> )	50 g	75 g	100 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 610 g)
Brennwert	599 kJ/143 kcal	3677 kJ/879 kcal
Fett	6,80 g	41,76 g
– davon ges. Fettsäuren	3,06 g	18,78 g
Kohlenhydrate	14,88 g	91,35 g
– davon Zucker	4,41 g	27,07 g
Eiweiß	5,21 g	32,01 g
Salz	0,787 g	4,830 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **11**) Soja **14**) Schwefeldioxide und Sulfite **15**) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **VN:** Vietnam **CO:** Kolumbien **BR:** Brasilien **MX:** Mexiko **ES:** Spanien **NL:** Niederlande **MA:** Marokko **EG:** Ägypten



## 1 Reis kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einem kleinen Topf **Kokosmilch** mit 150 ml [225 ml | 300 ml] heißem **Wasser\*** vermischen, 0,25 TL [0,3 TL | 0,5 TL] **Salz\*** zufügen und einmal aufkochen lassen.

**Reis** hineinrühren und bei niedriger Hitze ca. 10 Min. abgedeckt köcheln lassen.

Dann Topf vom Herd nehmen und mindestens 10 Min. abgedeckt ziehen lassen.



## 4 Brokkoli kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einer kleinen Schüssel den **Soft** von 1 [1 | 2] **Limettenspalte** mit der restlichen **Sriracha Sauce** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker\*** zu einem **Dip** verrühren.

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser\*** füllen, **salzen\***, einmal aufkochen lassen und die **Brokkoliröschen** darin 4 – 6 Min. garen, bis sie weich sind. **Brokkoli** nach Ende der Garzeit durch ein Sieb gießen und ggf. warm halten.

### Sriracha Sauce

*Sriracha ist eine 'hot sauce', eine scharfe Soße aus Essig, Knoblauch, Zucker, aber vor allem aus Chilischoten. Eine Zutat, an die Du dich herantasten solltest, wenn Du Schärfe nicht gewohnt bist.*



## 2 Währenddessen

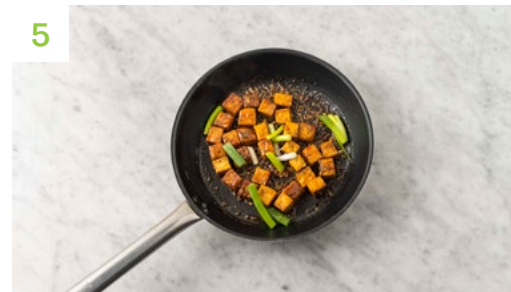
**Limette** heiß waschen und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] der Schale abreiben. **Limette** vierteln.

**Frühlingszwiebeln** in 3 cm lange Stücke schneiden.

**Brokkoli** in kleine **Röschen** teilen.

In einer kleinen Schüssel **Sojasoße** zusammen mit **Sweet-Chili-Soße**, der Hälfte der **Sriracha Sauce**, dem **Soft** von 1 [1 | 2] **Limettenvierteln** und 2 TL [3 TL | 4 TL] **Zucker\*** zu einer dickflüssigen **Soße** verrühren.

**Knoblauch** abziehen und in die **Soße** pressen.



## 5 Tofu anbraten

Währenddessen 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl\*** in der Pfanne aus Schritt 4 erhitzen. Panierte **Tofuwürfel** hinzugeben und 5 – 6 Min. rundherum anbraten, bis sie außen knusprig sind.

**Frühlingszwiebel** hinzugeben und 1 – 2 Min. anbraten. Anschließend mit der **Soße** ablöschen und 1 Min. einkochen lassen, bis die **Soße** eindickt und an den **Tofuwürfeln** klebt.



## 3 Tofu vorbereiten

**Tofu** in 2 cm große Würfel schneiden und auf reichlich Küchenpapier verteilen. Die **Flüssigkeit** leicht ausdrücken und **Tofuwürfel** anschließend von allen Seiten abtrocknen.

**Maisstärke** in eine große Schüssel geben und die **Tofuwürfel** darin schwenken, bis sie komplett ummantelt sind.



## 6 Anrichten

**Limettenabrieb** in den **Reis** geben, **Reis** ein wenig mit der Gabel auflockern und auf Tellern verteilen. **Brokkoli** und **Tofuwürfel** dazu anrichten.

Nach Belieben den **Srirachadip** darüber verteilen und mit den restlichen **Limettenspalten** servieren.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

