



Bami Goreng mit Tofu StäHo

von Thomas & Corinne Stierle

Mengen für 5 Personen

600 g Tofu	Tofu in haushaltpapier wickeln, 10 min. beschweren und auspressen in Stücke reissen nicht schneiden mind. 12 Std. vorher marinieren
9 cl Sojasauce	
3.0 cl weisser Balsamico-Essig	
1.0 g Thymian	
1.0 g Oregano	
1.0 g Rosmarin	1 TL = 2 g frische Gewürze, mit Wiegemesser klein schneiden
1.5 Stück Knoblauchzehen	pressen Sojasauce bis und mit Knobli zusammen mischen und marinieren ev vakuumieren
400 g Nudeln	Chinanudeln in siedendem Salzwasser ca 3 min al dente kochen, abtropfen, kalt abspülen
150 g Rüebli	Schälen, in dünne, ca 5 cm lange Streifen schneiden.
0.5 Stück Pepperoni	Rot, Stückli geschnitten
350 g Pak Choi	In ca 1 cm breite Streifen schneiden
60 g Frühlingszwiebeln	schräg in Ringe schneiden, Bundzwiebelgrün beiseite stellen
125 g Mungobohnensprossen	gut abspülen
75 g Cashewnüsse	geröstet ohne Butter
5 cl Erdnussöl	erwärmen in einer grossen Bratpfanne Rüebli, Pepperoni, Pak Choi, Zwiebeln darin ca 5 min rührbraten, Bundzwiebelgrün begeben, ca 2 min mitrührbraten
5 cl Sojasauce	7.5 EL / 10 Port begeben, nur noch heiss werden lassen.
1.25 dl Bouillon (flüssig)	dazugießen, aufkochen Mungobohnensprossen und Cashewkerne begeben, umrühren fertig
5 cl Öl	erhitzen, Tofu 5-10 min anbraten (nicht zu oft wenden, damit er Farbe annehmen kann)