

## Rezept für 4 Personen

- 500g Reismudeln
- 500 g Tofu
- 250 g frische Shiitakepilze
- 1 Zwiebel
- 1 Peperoni
- 4 Cherry-Tomaten
- 1 kleiner Chinakohl
- 1 halber Broccoli
- 1 EL Sesamöl
- 100 ml Sojasauce
- 500 ml Kokosnussmilch
- 1 Bund Koriander
- 1 EL Sesam-Samen

## Los geht's!

1. First things first: Alles Gemüse waschen. Tofu, Peperoni, Broccoli, Cherry-Tomaten und Zwiebeln in mundgerechte Stücke schneiden. Den Koriander nach Belieben zerkleinern. Die Blätter des Chinakohls sollten gross belassen, höchstens einmal halbiert werden.

2. Sogleich geht's weiter mit der sämigen Sauce. Kokosnussmilch und Sojasauce vermischen, gut rühren und für später bereitstellen. Tipp: Sparsam mit der Sojasauce umgehen, am Tisch kann nach persönlicher Vorliebe immer noch mehr dazugegeben werden.

3. Zuerst das Sesamöl in einem Wok oder alternativ in einer grossen Bratpfanne erhitzen und den Tofu für fünf Minuten anbraten. Anschliessend den Tofu mit wenig Sojasauce ablöschen und die Sesam-Samen dazugeben. Diese bleiben Dank der Sojasauce nun gut am Tofu kleben.

4. Die geschnittenen Peperoni- und Zwiebelstücke zum Wok hinzugeben und für wenige Minuten angebraten. Danach kommen die Broccoliröschen hinzu, welche dann ebenfalls für wenige Minuten angebraten werden.

5. Zuletzt finden nun auch der Chinakohl sowie die Cherry-Tomaten und Shiitakepilze ihren Weg in den Wok. Vor allem wegen den Pilzen sollte das Menu allerdings nicht mehr allzu lange anbraten, sonst habt ihr schlussendlich noch ein pilzfreies Menu – na ihr wisst ja, was ich meine!

6. Die bereits vorbereitete Soja-Kokosmilch-Sauce wird abschliessend auch noch in den Wok gegeben, damit sie schön warm wird.
7. Nun werden die Reismudeln gemäss Packungsbeilage in einem Topf gekocht. Diese sind bereits nach nur wenigen Minuten weich.
8. Reismudeln abgiessen, in die Teller geben und mit reichlich Gemüse sowie Sauce toppen. Nach Belieben mit Koriander garnieren und servieren. Yay!