

**Kochen**

**Qin Xie**

**Dienstag, den 01.02.2022**

**Gebratene Spätzle mit Erdnuss-Kokossoße und Tofu**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Erdnusssoße**

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stangen Zitronengras (alternativ: Zitronengraspaste, Supermarkt, Asiaabteilung)
- 3 EL Rapsöl
- 1 TL Thai-Currypaste, rot, alternativ 1 TL Currypulver und etwas Chilipulver
- 0,25 TL Kurkuma
- 1 EL Zucker, braun
- 150 ml Kokosmilch
- 2 EL Erdnusscreme, Bioqualität
- 2 EL Sojasoße
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

**Für den Tofu**

- 200 g Tofu
- 200 ml Sonnenblumenöl
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

**Für die Spätzle**

- 500 g Spätzle, Kühlregal oder selbstgemacht
- 2 Möhren, klein
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 EL Butter
- etwas Pfeffer

**Außerdem**

- 1 Biolimette oder Biozitrone

**Zubereitung**

1. **Für die Soße** Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Vom Zitronengras, die äußeren Blätter entfernen. Zitronengras grob schneiden.
2. In einem Wok oder Topf das Öl erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin glasig andünsten.
3. Currypaste und Kurkuma unter stetigem Rühren zugeben und bei mittlerer Hitze kurz mitrösten, bis es duftet.
4. Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Zitronengras ebenfalls zugeben. Mit Kokosmilch ablöschen und aufkochen.
5. Erdnusscreme zugeben. Mit Sojasoße und Pfeffer würzen. Soße kurz aufkochen.
6. Den Topf vom Herd nehmen, die Soße durch ein Sieb gießen und zugedeckt warm halten.
7. **Für die Spätzle** Möhren und Frühlingszwiebeln putzen bzw. schälen. Möhren in dünne Stifte und Lauchzwiebeln in Streifen schneiden, sodass sie zu den Möhren passen. Limette heiß abbrausen, trockenreiben und in dünne Scheiben schneiden. Limettenscheiben abdecken und beiseite stellen.
8. Nach Belieben die Spätzle nach Packungsanleitung garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Spätzle aus dem Kühlregal können auch ungegart zugegeben werden.
9. Butter erhitzen. Möhren und Frühlingszwiebeln darin ca. 1-2 Minuten knackig braten. Spätzle untermischen, kurz mitbraten und mit Pfeffer würzen.
10. Tofu in 4 x 4 cm große Quadrate schneiden. Tofu mit Salz und Pfeffer würzen.
11. Öl erhitzen. Tofu darin von beiden Seiten jeweils ca. 1-2 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
12. Erdnusssoße auf vorgewärmten Tellern verteilen. Spätzle mit Gemüse und Tofu darauf anrichten. Mit den Limettenscheiben anrichten und servieren.

