

# Udon Nudeln mit Tofu

Zutaten:

- 250gr Udon Nudeln
- 75ml Austernsauce
- 50ml Sojasauce
- 50ml Hoisinsauce
- 1 Stück Ingwer
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Chilischote
- 1 Möhre
- 1 Gemüsezwiebel
- 250gr Mehl
- 4-6 Eier
- 250gr Panko
- 300gr Tofu
- 2 Liter Frittieröl
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Diese Küchenutensilien solltest du idealerweise für dieses Gericht besitzen:

Schneidebrett, Messer, ca. 6 Schalen, Wok, Pfanne, Pfannenwender, Kochlöffel

# Udon Nudeln mit Tofu

Anleitung:

**Schritt 1:** Zwiebeln sowie Möhre in Streifen schneiden. Die Chilischote und den Knoblauch in Scheiben schneiden sowie den Ingwer schälen und in feine Würfel hacken.

**Schritt 2:** Nudelwasser kochen und Nudeln für etwa 6-7 abkochen und anschließend abgießen. Ingwer sowie Knoblauch im Wok bei mittlerer Hitze vordünsten.

**Schritt 3:** Tofu in mundgerechte Stücke teilen, mit etwas Chili-Öl oder neutralem Öl einreiben und mit Gewürzen nach Wahl kräftig würzen. Nebenbei das Frittieröl erhitzen.

**Schritt 4:** Das restliche Gemüse in den Wok geben und mit anbraten. Nach etwa 5 Minuten die Saucen zu dem Gemüse geben.

**Schritt 5:** Tofu panieren. Erst in das Mehl, dann in das Ei und anschließend in das Panko Paniermehl.

**Schritt 6:** Udon Nudeln in den Wok geben und anbraten und den Tofu für etwa 3 Minuten pro Seite frittieren.

Guten Appetit!