

GERÜCH[T]E KÜCHE N°11 LIMA'S SUMMER SHELLS



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

6 Taco Shells (Old el Paso) · 160g Tofu · 120g frischen Brokkoli · 120g Süsskartoffeln · 40g Mungosprossen · 1 kleine Karotte · 1/4 eines kleinen Weisskabis · 1 getrocknete Chili · 2 Zweige Koriander · 2 Knoblauchzehen · 5g Ingwer
1 Zitrone · 2 Schalotten · 2 frische Limetten · 1 dl Sweet Chili Sauce
120 g Tempurateigmischung* · 1 frische Avocado · 2 EL Sauerrahm
1 TL Gelbe Chilipaste* · Yuzu Sauce · Rapsöl · Salz · Pfeffer

GERÜCH[T]E KÜCHE N° 11 LIMA'S SUMMER SHELLS

VORBEREITUNG

Den Tofu abtropfen lassen & in 4 Scheiben schneiden.

Den Saft einer Limette mit der gleichen Menge Sojasauce vermischen & den Tofu über Nacht darin marinieren.

Karotte schälen & mit dem Weisskabis in feine streifen schneiden.

Für das Nam Yam Dressing die getrocknete Chili, Koriander, Knoblauch, Ingwer, Scha-lotten & Zitronengras fein hacken & mit Sweet Chili Sauce & Zitronensaft abschmecken.

Für den Asian Cole Slaw Karotten-, Kabisstreifen & Sprossen mit dem Nam Yam Dressing gut durchmischen.

Die Tempurateigmischung* mit 120ml Wasser zu einem glatten Teig vermengen.

Süßkartoffel schälen, Brokkoli waschen & in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden.

Avocado entsteinen, aus der Schale lösen & mit Sauerrahm, Limettensaft, Gelber Chilipaste* & Salz zu einer Guacamole vermengen.

ZUBEREITUNG

Tofustreifen, Süßkartoffel- & Brokkolischeiben im Tempurateig wenden. Alles bei 170° C für 3 Min. goldbraun frittieren & auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

ANRICHTEN

Die Taco Shells mit je einem Löffel Asian Cole Slaw befüllen, etwas Guacamole darüber geben, die in Tempura frittierten Tofustreifen & das Gemüse sortenrein oben drauf verteilen.

Zuletzt je noch eine halbe Limette & Yuzu Sauce dazu – **En Guete!**

