

## Rezeptidee

### Instant-Nudelsuppe mit gebratenen Tofuwürfeln



#### Zutaten Für 4 Gläser à 400 ml

- 3 Nester Alnatura Mie-Nudeln
- 2 TL Alnatura Curry Gewürzmischung
- 1 dicke Möhre (ca. 150 g)
- 1 Frühlingszwiebel
- 50 g Champignons
- 200 g Alnatura Tofu Natur
- 2 EL Alnatura Bratöl
- 2–3 EL Alnatura Sojasauce Shoyu
- 40 g Alnatura Gemüsebouillon
- 1,2 l Wasser

**Tipp:** Das Gemüse kann je nach Saison variiert werden. Frisch gehackter Ingwer oder Chili verleihen dem Gericht zusätzliche Würze und Schärfe.

#### Zubereitung

Zubereitungszeit ca. 25 min +  
ca. 10 min Ziehzeit

1. Nudelnester vierteln und auf 4 Einmach- oder Twist-off-Gläser à 400 ml verteilen.
2. Currypulver darübergeben. Möhre schälen, schräg in dünne Scheiben und diese zu dünnen Stiften schneiden. Frühlingszwiebel waschen, putzen und schräg in sehr feine Ringe schneiden. Champignons putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Möhrenstreifen, Zwiebelringe und Champignonscheiben auf die Gläser verteilen.
3. Tofu abtropfen lassen und in 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Tofuwürfel rundherum 3 min scharf anbraten. Sojasauce dazugeben und unter gelegentlichem Rühren weitere 7 min braten.
4. Tofu sowie je 1 EL Bouillonpulver in die Gläser geben und diese verschließen. Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.
5. Vor dem Servieren Wasser zum Kochen bringen und die Nudelmischungen damit übergießen. Gläser wieder fest zuschrauben und vorsichtig schütteln. 10 min ruhen lassen, umrühren und heiß genießen.