



### ZUTATEN (2 Personen)

- 1-2 Schalotten
- 2 EL Miso Paste (glutenfrei) \*
- 3 EL Sesampaste (Tahin)
- 150 ml Reis Creme zum Kochen
- 1-2 Karotten
- 150 g Wirsing
- 1 EL Sesamöl
- 2-3 EL Sojasauce (glutenfrei) \*
- 100 g Tofu
- 2 Pck. KOMEKO Spaghetti \***

*\*erhältlich im KOMEKO Shop*



### ZUBEREITUNG

1. Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Miso- und Sesampaste zusammen mit der Reis Creme und 4 EL Wasser vermischen. Die Schalotten unterrühren und die Sauce beiseitestellen.
2. Die Karotten schälen und mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Den Wirsing waschen und grob hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse kurz anbraten. Mit einem Schuss Sojasauce ablöschen und für ca. 5-7 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Am Ende der Kochzeit den Tofu gewürfelt oder zerbröseln hinzufügen. Das Gemüse in der Pfanne warm halten.
3. Die KOMEKO Vollkornreis Spaghetti 2 Minuten in 1-1,5 Liter Salzwasser köcheln lassen. Sobald die Nudeln gekocht und abgetropft sind, in den Topf zurückgeben, die Miso-Schalotten Creme hinzufügen und gut vermengen. Die Spaghetti zusammen mit dem Tofu-Gemüse servieren.

#### Unsere Tipps:

Ihr könnt auch eine andere vegane Sahnealternative wie z.B. Soja oder Mandel Creme verwenden. Es eignet sich auch tiefgekühlter Wirsing.



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

