

Jaël:

«Als ich 2011 in London lebte, um eine Schauspielschule zu besuchen, wurde ich Fan von Bun Cha, einem vietnamesischen Nationalgericht. Ich koche Reisnudeln und brate festen, gewürfelten Tofu in Sesamöl. Beides vermische ich lauwarm mit Minze, Thai-Basilikum, Chili, Gurke, Sprossen, gerösteten Erdnüssen und einer Sauce aus Limettensaft, Reisessig, Fischsauce und Knoblauch. Wunderbar!»



Sängerin Jaël (34) liebt: «Bun Cha»

Zutaten

1 Block Tofu (ca. 400 gr)
Sesamöl zum Anbraten
6 Knoblauchzehen, gehackt
Frischer Koriander,
30 gr Thai-Basilikum, Minze, Perilla
1 Chili, fein gehackt
½ Gurke in Julienne geschnitten
125 g Sojasprossen
100 g Geröstete Erdnüsse
250 g Reisnudeln
3.5 EL Reisessig
60 ml Limettensaft
7 EL Fischsauce

Zubereitung

Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten und zur Seite stellen. Tofu würfeln und in Sesamöl anbraten. Nudeln, Tofu, mit Minze, Thai-Basilikum, Chili, Gurke, Sprossen und gerösteten Erdnüssen vermischen. Knoblauch kurz anbraten Limettensaft, Reisessig und Fischsauce dazugeben und kurz erwärmen. Danach über die Nudelmischung geben.