

Rezept

Kokoscurry mit Tofu

Ein Rezept von Kokoscurry mit Tofu, am 18.04.2024

Zutaten

200 g Champignons oder Egerlinge	3 Frühlingszwiebeln
1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)	2 Knoblauchzehen
1 kleine rote Chilischote	150 g Zuckerschoten
Salz	200 g Räuchertofu oder normaler Tofu
1 EL neutrales Öl	200 g Kokosmilch
1 EL Limettensaft (oder Zitronensaft)	Chilipulver oder Sambal oelek (nach Belieben)
1 EL Korianderblättchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Pilze mit feuchtem Küchenpapier säubern, vom Stielende befreien und vierteln. Frühlingszwiebeln putzen und waschen, die weißen und hellgrünen Teile in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und erst in Scheiben, dann in Streifen schneiden. Knoblauch schälen, halbieren und in feine Scheiben teilen. Chilischote waschen, vom Stiel befreien, mitsamt Kernen fein hacken.
2. Die Zuckerschoten waschen, die Enden abschneiden, Fäden abziehen. Salzwasser zum Kochen bringen, die Zuckerschoten darin 2 Min. sprudelnd kochen lassen. In einem Sieb abschrecken, abtropfen lassen. Leicht schräg in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Den Tofu ca. 1 cm groß würfeln.
3. Das Öl erhitzen und die Pilze darin bei starker Hitze unter Rühren ca. 2 Min. braten. Zuckerschoten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili kurz mitbraten. Mit der Kokosmilch aufgießen und aufkochen lassen. Mit dem Limettensaft und Salz abschmecken. Nach Belieben noch etwas Chilipulver oder Sambal oelek unterrühren. Tofu in der Sauce heiß werden lassen. Vor dem Servieren die Korianderblättchen aufstreuen.