

Rezept

Curry-Tofu mit Bambussprossen

Ein Rezept von Curry-Tofu mit Bambussprossen, am 09.09.2024

Zutaten

500 g Tofu	1 1/2 TL Currypaste (am besten Nam-Ya Currypaste, Asienladen)
4 EL helle Sojasauce	250 g Bambussprossen in Streifen (aus dem Glas oder aus der Dose)
1 Dose ungesüßte Kokosmilch (400 ml)	100 ml Gemüsebrühe (Instant)
1/2 TL Kurkumapulver	1 TL Speisestärke
1 EL frisch gehackter Koriander	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Den Tofu in ca. 1 cm große Würfel schneiden. 1/2 TL Currypaste mit 2 EL Sojasauce in einer Schüssel verrühren, den Tofu dazugeben und ca. 2 Std. im Kühlschrank marinieren. Die Bambussprossen abtropfen lassen.
2. Die Kokosmilch und die Gemüsebrühe im Wok erhitzen. Die restliche Currypaste und Sojasauce mit dem Kurkumapulver einrühren. Den Tofu und die Bambussprossen dazugeben und alles ca. 2 Min. leise kochen lassen.
3. Die Speisestärke mit 2 EL Wasser glatt rühren und vorsichtig in die kochende Flüssigkeit einrühren. Mit dem Koriander bestreut servieren.