

Rezept

Erdnusscurry mit Tofu und Kaffee

Ein Rezept von Erdnusscurry mit Tofu und Kaffee, am 04.05.2024

Zutaten

1 TL gemahlener Kreuzkümmel	½ TL gemahlener Kardamom
1 TL Zimtpulver	200 g Tofu
1 Auberginen (300 g)	2 EL neutrales Öl
3 EL Sojasauce	Salz
Pfeffer	1 doppelter Espresso (60 ml)
50 g Sahne	2 EL Erdnussmus
1 EL Sriracha-Sauce	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal, 31 g F, 21 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Kreuzkümmel, Kardamom und Zimt mischen. Den Tofu in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Aubergine putzen, waschen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Anschließend die Scheiben in ca. 1 cm breite Stifte schneiden.
2. In einer großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Den Tofu hineingeben und bei starker Hitze in ca. 5 Min hellbraun anbraten. Mit 2 EL Sojasauce ablöschen, herausnehmen und auf einen Teller geben.
3. Restlichen EL Öl in der Pfanne erhitzen, die Aubergine hineingeben und bei starker Hitze anbraten. Mit der Gewürzmischung bestäuben, salzen und pfeffern. 150 ml Wasser, den Espresso und die Sahne dazugießen. Erdnussmus, Srirachasauce und restliche Sojasauce einrühren. Den Tofu hineingeben und bei schwacher Hitze in ca. 2 Min. zugedeckt heiß werden lassen. Dazu passt Basmatireis.