

Rezept

Limettencurry mit Tofu

Ein Rezept von Limettencurry mit Tofu, am 26.04.2025

Zutaten

3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Stück Galgant	4 - 5 grüne Thai-Chilischoten
3 Stängel Zitronengras	2 EL Sojaöl
¾ TL gemahlener Kreuzkümmel	½ TL Kurkumapulver
Salz	1 großer Zucchini
2 rote Paprikaschoten	200 g Mini-Maiskölbchen
4 Stangen Staudensellerie	250 g Tofu
10 Kaffir-Limettenblätter (aus dem Asialaden)	400 g Kokosmilch
1 EL Sojasauce	3 - 4 EL Limettensaft
½ TL Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

- 1.** Für die Currypaste Schalotten, Knoblauch und Galgant schälen und grob zerschneiden. Chilischoten waschen, putzen und grob hacken. Vom Zitronengras die Strünke und äußersten Blätter abschneiden, das untere Drittel fein hacken. Alles mit Öl, Gewürzen und ½ TL Salz im Blitzhacker fein pürieren.
- 2.** Gemüse waschen und putzen. Zucchini längs vierteln und in 1 cm breite Stücke schneiden, Paprika längs in 1 cm breite Streifen schneiden. Maiskölbchen schräg in je zwei Stücke, Sellerie schräg in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Den Tofu klein würfeln. Limettenblätter waschen und trocken tupfen.
- 3.** Currypaste mit 5 EL Kokosmilch in einem Topf unter Rühren bei mittlerer Hitze rösten, bis die Flüssigkeit völlig verdampft ist. Restliche Kokosmilch und Limettenblätter unterrühren, mit Sojasauce und 2 - 3 EL Limettensaft würzen. Maiskölbchen hinein- geben und bei mittlerer Hitze zugedeckt 5 Min. garen.
- 4.** Übriges Gemüse hinzufügen und in 12 - 15 Min. fertig garen. Tofu dazugeben und warm werden lassen, die Sauce mit Salz, Zucker und Limettensaft abschmecken. Nach Belieben mit Jasmin- oder Basmatireis servieren.