

Rezept

Rotes Tofu-Curry

Ein Rezept von Rotes Tofu-Curry, am 23.04.2024

Zutaten

400 g fester Tofu	3-4 EL helle Sojasauce
1 gelbe Paprikaschote	100 g kernlose Trauben
2 Zweige Thai-Basilikum	6 Kaffir-Limettenblätter
2 EL rote Currypaste	1 Dose Kokosmilch (400 ml, ungeschüttelt)
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2-4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Tofu in Streifen schneiden, mit 3 EL Sojasauce mischen. Paprika, Trauben, Basilikum und Limettenblätter waschen. Paprika in Streifen schneiden, Trauben halbieren, Basilikumblätter abzupfen.

2. Currypaste in 4 EL Kokosmilch anbraten. Tofu und Paprika dazugeben und 2 Min. darin anbraten. Übrige Kokosmilch und die Limettenblätter dazugeben, bei mittlerer Hitze 5 Min. offen kochen lassen. Trauben und Basilikum untermischen, 1 Min. weiterkochen lassen. Mit Zucker und restlicher Sojasauce abschmecken.