

Rezept

## Rotes Tofu-Curry

Ein Rezept von Rotes Tofu-Curry, am 30.04.2025

### Zutaten

<b>400 g</b> fester Tofu	3-4 EL helle Sojasauce
<b>1</b> gelbe Paprikaschote	<b>100 g</b> kernlose Trauben
<b>2 Zweige</b> Thai-Basilikum	<b>6</b> Kaffir-Limettenblätter
<b>2 EL</b> rote Currypaste	<b>1 Dose</b> 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 Kokossahne 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.