

Rezept

# Rotkohltopf mit Räuchertofu

Ein Rezept von Rotkohltopf mit Räuchertofu, am 25.04.2024

## Zutaten

2	Knoblauchzehen	2 EL	Öl
	Salz		schwarzer Pfeffer aus der Mühle
250 g	Räuchertofu	400-500 g	Rotkohl
1 EL	Apfelessig	500 ml	Gemüsebrühe
20 g	frischer Ingwer	200 g	Joghurt (1,5 % Fett)
1 TL	Currypulver		Tabasco

## Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und zerdrücken, mit dem Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Den Tofu würfeln und darin wenden.

---

2. Den Rotkohl waschen und putzen. Den Strunk entfernen, den Kohl dann in feine Streifen schneiden.

---

3. Den Tofu in einem Topf leicht anbraten. Rotkohl, Essig und Gemüsebrühe dazugeben, alles aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen.

---

4. Den Ingwer schälen und fein reiben. Mit Joghurt und Currypulver verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

5. Den Rotkohltopf mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Auf tiefe Teller verteilen, den Ingwerjoghurt daraufgeben.