

Rezept

Rotkohltopf mit Räuchertofu

Ein Rezept von Rotkohltopf mit Räuchertofu, am 01.03.2024

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.