

# Tofu Curry

Das Rezept vom Tofu Curry ist ein wunderbares Wok Gericht. Mit Kokosmilch und Erdnüsse zubereitet schmeckt es besonders köstlich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

200 g	Tofu (natur)
1 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (rot)
2 Stk.	<a href="#">Karotten</a>
1 Stk.	Chilischote
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Stk.	frischer Ingwer 2cm
2 TL	Currypaste (rot)
400 ml	Kokosmilch
1 Stk.	Limette
1 EL	Sojasauce
	<a href="#">Salz</a>
	Öl
Nach Belieben	Erdnüsse

## Zubereitung

1. Für das **Tofu Curry** den Knoblauch, Zwiebel und Ingwer schälen und klein zerhacken. Die Chilischote halbieren und die Kerne entfernen, in kleine Stücke schneiden. Die Karotten schälen und zusammen mit dem Paprika klein schneiden.
2. Das Öl in einem Wok oder Pfanne erhitzen, die Currypaste zirka 1 Minute anbraten. Chili, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer hinzugeben. Unter ständigem Rühren etwa 2 Minuten rösten.
3. Mit Kokosmilch ablöschen, Paprika, Karotten und Tofu hinzugeben und bei niedriger Hitze etwa 10-12 Minuten gar köcheln. Kurz vor Ende nach Belieben die Erdnüsse dazu geben.
4. Mit Sojasauce, Limettensaft und Salz würzen und abschmecken.

Unsere Empfehlung  
Wokpfanne 28 cm  
antihafversiegelung

 [hier bestellen](#)



## Tipp

Als Beilage zum Tofu Curry schmeckt Jasminreis oder Basmatireis.