

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.	Paprika (rot)
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Chilischote
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	frischer Ingwer 2cm
2 TL	Currypaste (rot)
400 ml	Kokosmilch
1 Stk.	Limette
1 EL	Sojasauce
	Salz
	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
antihaftversiegelung

 [hier bestellen](#)



Tipp

Als Beilage zum Tofu Curry schmeckt Jasminreis oder Basmatireis.