



Sweet-Chili-Tofu und Brokkoli

mit Jasminreis und Gurken-Ingwer-Salat



ca. 25min



3-4 Personen

Der einfachste Weg, dieses Gericht zu beschreiben, ist wohl „bunt zusammengewürfelt“ – und das meinen wir im allerbesten Sinne! Goldbraun gebratene Tofuwürfel strahlen auf einem schneeweißen Jasminbett mit saftig grünem Brokkoli um die Wette, und der Gurkensalat hält sich zwar optisch zurück, ist aber mit Ingwer, Sesamöl und Reisessig geschmacklich der absolute Knaller. Die Würfel sind gefallen: Dieses Essen ist ein Hit!

- 300g Jasminreis
- 2 Brokkoli
- 100ml Sweet-Chili-Sauce
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 50ml Reisessig
- 2 Packungen Bio-Tofu ⁶
- 1 Stück Ingwer
- 1 Gurke
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- großer Topf mit Dämpfeinsatz und Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 654kcal, Fett 20.5g,
Kohlenhydrate 88.3g, Eiweiß 24.2g



In einem großen Topf mit Dämpfeinsatz oder passendem Sieb 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, den **Strunk** ggf. schälen und in 1-2cm große Würfel schneiden.



Den **Tofu** in einer großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei starker Hitze in 5-7Min. rundum goldbraun anbraten.



Den **Reis** in das kochende Wasser und den **Brokkoli** in den Dämpfeinsatz oder das Sieb geben und beides abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Brokkoli** gar ist. Den **Reis** noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Den **Ingwer** schälen und fein reiben. Die **Gurke** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Den **restlichen Reisessig** mit dem **Sesamöl**, dem **Ingwer** sowie je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Die **Gurken** und die **Lauchzwiebeln** mit dem **Dressing** vermengen.



Die **Sweet-Chili-Sauce** mit der **Sojasauce**, der **½ des Reisessigs** und 50ml Wasser verrühren. Den **Tofu** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 2cm große Würfel schneiden.



Die Hitze reduzieren, dann die **Sauce** angießen und mit dem **Tofu** verrühren. Die **Sauce** bei niedriger Hitze 1-2Min. einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Reis** auf Teller verteilen, dann den **Brokkoli** und den **Sweet-Chili-Tofu** darauf anrichten und servieren. Den **Gurken-Ingwer-Salat** dazu reichen.