



Sweet-Chili-Tofu und Brokkoli

mit Basmatireis 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 Basmatibett 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!

Was du von uns bekommst

- 200g Basmatireis
- 2 große Brokkoli
- 100ml Sweet-Chili-Sauce
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 2 Packungen Bio-Tofu ⁶
- 1 Stück Ingwer
- 1 große Gurke
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl ¹¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Brokkoli schneiden

In einem großen Topf mit Dämpfeinsatz oder passendem Sieb 800ml 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.



2. Reis und Brokkoli garen

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.



3. Sauce anrühren

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



4. Tofu braten

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



5. Salat zubereiten

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 Reissessig** mit dem **Sesamöl**, dem **Ingwer** sowie je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Die **Gurken** und die **Lauchzwiebeln** mit dem **Dressing** vermengen.



6. Tofu glasieren

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.