



## Thailändisches Gemüsecurry mit Tofu

dazu duftender Jasminreis



20-30min



2 Personen

Heute entführen wir euch mit einem feinen Gemüsecurry in die aromatische Küche Thailands! Der exotische Geschmack kommt dabei von der gelben Currypaste. Im Vergleich zur grünen oder roten Currypaste ist sie eher mild und besteht u. a. aus Zitronengras, Limettenblättern und Gewürzen. Ergänzt wird das Gericht durch leckeren Tofu. Guten Appetit!



## Was du von uns bekommst

- 150g Jasminreis
- 1 Pck. Bio-Tofu <sup>1</sup>
- 1 Pck. gelbe Currypaste
- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Karotte
- 200ml Kokosmilch
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 unbehandelte Limette
- 10g Koriander

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

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

### Kochtipps

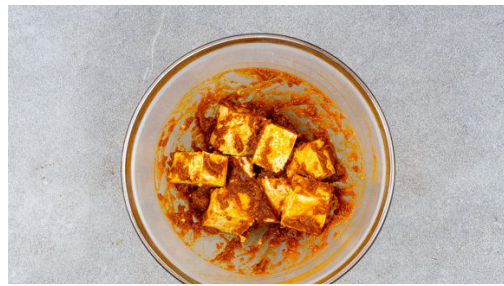
Wer es nicht so scharf mag, verwendet weniger Currypaste.

### Allergene

Sojabohnen (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 861kcal, Fett 33.4g, Kohlenhydrate 110.2g, Eiweiß 25.3g



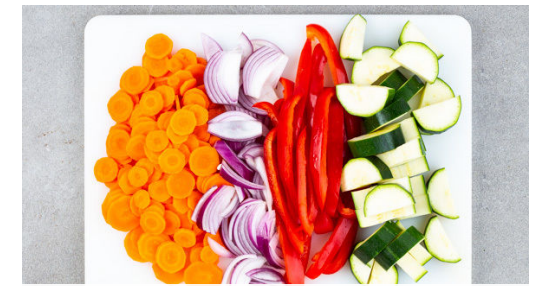
**1. Tofu würzen**

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. Den **Tofu** in mundgerechte Würfel schneiden und mit 1TL Pflanzenöl sowie **1-2TL Currypaste** vermengen. Bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.



**2. Reis kochen**

Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



**3. Gemüse schneiden**

Die **Zucchini** längs halbieren und quer in breite Scheiben schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden.



**4. Gemüse braten**

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 2Min. glasig anschwitzen. **1-2EL Currypaste** unterrühren, dann die **Zucchini**, die **Paprika** und die **Karotten** zugeben und 1-2Min. mitbraten.



**5. Curry fertigstellen**

Das **Gemüse** mit der **Kokosmilch** und 50ml Wasser ablöschen, dann die **Tofuwürfel** und die **½ des Brühgewürzes** unterrühren. Mit Pfeffer abschmecken. Das **Curry** einmal aufkochen lassen und anschließend auf niedrigster Stufe 5-10Min. sanft köcheln lassen, bis das **Gemüse** gar ist.



**6. Garnitur vorbereiten**

Die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Das **Curry** mit Salz und **1EL Limettensaft** abschmecken und mit dem **Reis** anrichten. Mit dem **Koriander** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.