



## Thailändisches Gemüsecurry

mit Kokosmilch und Räuchertofu



20-30min



3-4 Personen

Heute entführen wir euch mit einem feinen Gemüsecurry nach Thailand. Der exotische Geschmack kommt dabei von der gelben Currysauce, einem echten Klassiker der asiatischen Küche. Im Vergleich zur grünen oder roten Paste ist sie sehr mild, aber nicht weniger aromatisch dank Zutaten wie Koriandersamen, Kreuzkümmel, Zitronengras, Zimt und Sternanis. Der Tofu gibt dem Gericht eine leckere, rauchige Note.

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung gelbe Curtypaste
- 1 Packung Räuchertofu 6
- 1 rote Zwiebel
- 2 rote Paprika
- 2 Zucchini
- 2 Karotten
- 1L Kokosmilch
- 1 Gemüsebrühwürfel 9
- 1 unbehandelte Limette
- 20g frischer Koriander

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Sparschäler
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

## Allergene

Sojabohnen (6), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

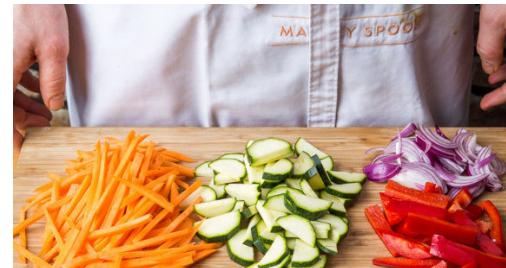
## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 688.0kcal, Fett 55.0g, Eiweiß 16.3g, Kohlenhydrate 26.7g



### 1. Tofu würzen

Ca. **1/3 der Curtypaste** mit 1EL Pflanzenöl verrühren. Den **Tofu** in ca. 2cm große Würfel schneiden, mit dem **Curryöl** vermengen und beiseitestellen.



### 2. Gemüse schneiden

Die **Zwiebel** schälen und in feine Streifen schneiden. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Zucchini** der Länge nach halbieren und in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die **Karotten** schälen und in möglichst dünne Streifen schneiden.



### 3. Gemüse anbraten

Die **Zwiebeln** in einem großen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Die **restliche Curtypaste nach Geschmack** dazugeben und ca. 30Sek. mitrösten. **Vorsicht**, die **Paste** ist leicht scharf. Die **Paprika**, die **Zucchini** und die **Karotten** dazugeben, alles gut verrühren, mit 1 Prise Salz würzen und weitere 1-2Min. braten.



### 4. Kokosmilch dazugeben

Das **Gemüse** mit der **Kokosmilch** ablöschen und den **Brühwürfel** hineinbröseln.



### 5. Tofu garen

Den **Tofu** unter das **Curry** rühren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken und alles ca. 10Min. sanft köcheln lassen.

**Tipp:** Wer das **Gemüse** nicht ganz so knackig mag, lässt das **Curry** 5-10Min. länger köcheln.



### 6. Garnitur vorbereiten

Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Korianderblätter** abzupfen und grob schneiden. Das **Curry** mit **1-2EL Limettensaft** abschmecken, auf Teller verteilen und mit dem **Koriander** und den **Limettenspalten** garniert servieren.