



Gelbes Tofucurry an Basmati

mit Tomaten und Zucchini



ca. 30min



4 Portionen

Was duftet uns denn da die Küche so lecker voll? Ein gelbes Kokoscurry mit Tofu, Tomaten, Zucchini und Basmatireis. Und woher kommt die leuchtend gelbe Farbe? Dürfen wir vorstellen: die Korma-Currypaste! Zwar werden Korma-Gerichte meist mit Fleisch gekocht, wir finden aber unsere pflanzliche Version auf ganzer Linie gelungen! Das ist dann wirklich mal das Gelbe vom Ei, äh, Tofu.

Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Basmatireis
- 2 Zwiebeln
- 2 Pck. Bio-Tofu ¹
- 2 Zucchini
- 4 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Korma-Currypaste
- 400ml Kokosmilch

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 757kcal, Fett 38.4g, Kohlenhydrate 75.5g, Eiweiß 24.2g



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. 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 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



4. Curry köcheln

Die **Currypaste** unterrühren und alles weitere 2-3Min. köcheln lassen. Mit der **Kokosmilch** und ca. 50ml Wasser ablöschen. Die Flüssigkeit unter Rühren kurz aufkochen, das **Curry** ca. 2Min. köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen, nach Geschmack 1 kräftige Prise Zucker zugeben.



2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden, dann in einem weiteren mittelgroßen Topf mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 8-10Min. leicht anbräunen lassen. Währenddessen den **Tofu** mit etwas Küchenkrepp auspressen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Zucchini** längs vierteln und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.



5. Curry fertigstellen

Die **Zucchini** und den **Tofu** unterrühren, das **Curry** erneut aufkochen und weitere 4-6Min. köcheln lassen, bis die **Zucchini** weich ist. Das **Tofu-Gemüse-Curry** mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem **Reis** anrichten und servieren.



3. Tomaten garen

Die **Tomaten** achteln, dabei den Strunk entfernen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln. Die **Tomaten** und den **Knoblauch** zu den **Zwiebeln** in die Pfanne geben und 5-6Min. mitgaren, bis die **Tomaten** beginnen, auseinanderzufallen.



6. Sich selbst der Schärfste

Ein echtes Curry ist scharf? Mitnichten. Das haben wir heute bewiesen. Es geht doch nichts über ein angenehmes, sanftes, cremiges ... was, es soll doch scharf sein? Na gut, wer es nicht lassen kann: Frische Chili, Sambal Oelek – die Schärfejunkies werden schon was finden, das Herz und Mund erfreut. Am besten schon mit dem Knoblauch und der Currypaste mitgaren!