



DEV TEST Vietnamesischer Tofu-Tomaten-Topf

mit Karottensalat und Reis



3 Portionen

Der Legende nach wurde Tofu in China erfunden - und zwar vor mehr als 2000 Jahren! Wer so alt ist, muss ziemlich rumgekommen sein, und so wundert es auch nicht, dass das vielseitige Sojaproduct heute überall auf der Welt beliebt ist. Hier zum Beispiel bereichert es einen vietnamesischen Eintopf mit Tomaten, der von luftigem Basmatireis und einem knackigen Karottensalat begleitet wird. Still going strong! Always! pulish me!!!

Was du von uns bekommst

- 150g Bio-Basmatireis
- 1 Pck. Bio-Tofu ²
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 3 Tomaten
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Karotte
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 50ml Tamari-Sojasauce ²
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ¹
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- 20g Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- 1TL Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

with a cooking tip

Allergene

Erdnüsse (1), Sojabohnen (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 516kcal, Fett 19.0g, Kohlenhydrate 63.7g, Eiweiß 20.1g



1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt 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.



2. Tofu vorbereiten

Den **Tofu** trocken tupfen, in 1-2cm große Würfel schneiden, in ein sauberes Küchentuch einschlagen und mit einem Teller oder einer Pfanne beschweren, um die Flüssigkeit auszupressen. with test



3. Tofu anbraten

Die **Tofuwürfel** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 11Min. rundum goldbraun braten. Den **Tofu** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne aufbewahren.



4. Gemüse schneiden

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **grünen Teil der Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden, den **weißen Teil** fein würfeln. Die **Tomaten** in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Karotte** ggf. schälen, grob raspeln und mit dem **Limettensaft**, 1TL Zucker und 1 Prise Salz vermengen.



5. Eintopf zubereiten

Den **Knoblauch** und das **Tomatenmark** in derselben Pfanne mit 1EL Pflanzenöl ca. 30Sek. anschwitzen, den **weißen Teil der Lauchzwiebeln** und die **Tomaten** dazugeben und ca. 2Min. braten. Die **Sojasauce**, 100ml Wasser, 1EL (braunen) Zucker und 1 Prise Pfeffer unterrühren. Den **Tofu** zugeben und ca. 10Min. abgedeckt bei niedriger Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Karottensalat zubereiten

Die **Erdnüsse** grob hacken. Den **Koriander** **samt Stängeln** fein schneiden und ca. $\frac{1}{4}$ des **Korianders** mit den **Erdnüssen** unter die **Karotten** mengen. Den **Tofu**, den **Reis** sowie den **Karottensalat** auf Teller verteilen und mit den **übrigen Lauchzwiebeln** und dem **restlichen Koriander** garniert servieren.