



## 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 Currysauce. Im Vergleich zur grünen oder roten Currysauce 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

- 200g Jasminreis
- 1 Packung Tofu 6
- 2 Packungen gelbe Currysauce
- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Karotte
- 250ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 unbeschädigte Limette
- 10g Koriander

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

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

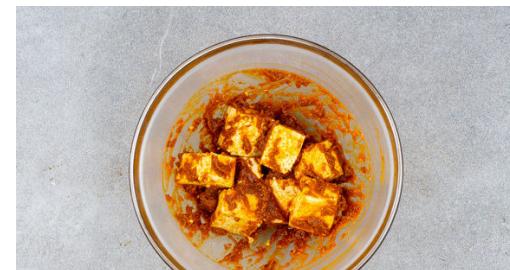
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Sojabohnen (6), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 849kcal, Fett 33.9g, Kohlenhydrate 107.2g, Eiweiß 27.9g



1. Tofu würzen

In einem kleinen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. Den **Tofu** in große Würfel schneiden und mit 1TL Pflanzenöl sowie **1-2TL Currysauce** vermengen. Bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.



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 Currysauce** unterrühren, dann die **Zucchini**, die **Paprika** und die **Karotten** zugeben und 1-2Min. mitbraten.



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.



5. Curry fertigstellen

Das **Gemüse** mit der **Kokosmilch** ablöschen, dann die **Tofuwürfel** und die **1/2 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.



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.



6. Garnitur vorbereiten

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