



Indonesischer Tofu-Gemüse-Topf

mit duftigem Basmatireis



ca. 25min



2 Portionen

Unser heutiges Gericht ist ein indonesischer Dauerbrenner: Sayur lodeh, wie es vor Ort heißt, gibt es in unzähligen Variationen. Immer dabei sind buntes Gemüse und cremige Kokosmilch, und oft erstrahlt alles in leuchtendem Gelb – so auch bei uns! Die Farbe verdanken wir dem Currypulver, den pikanten Geschmack einem weiteren indonesischen Klassiker, dem würzigen Sambal Badjak. Ein Essen für alle Sinne!

Was du von uns bekommst

- 1 Aubergine
- 1 Stange Lauch
- 1 Pck. Bio-Tofu ²
- 30g Sambal Badjak
- 150g Bio-Basmatireis
- 200ml Kokosmilch
- 1 Pck. Madras-Currypulver ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipp

Wer es gerne scharf mag, verwendet für den Tofu mehr Sambal Oelek.

Allergene

Enthält: **Senf** (1), **Sojabohnen** (2).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion

Energie 869kcal, Fett 49.7g, Kohlenhydrate 73.4g, Eiweiß 30.1g



1. Zutaten vorbereiten

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Aubergine** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Lauch** längs halbieren und quer in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Den **Tofu** trocken tupfen und in Würfel schneiden, dann mit 1EL Pflanzenöl, **1TL Sambal Badjak** und 1 Prise Salz vermengen und beiseitestellen.



2. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** in den Topf geben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



3. Gemüse anbraten

Die **Aubergine** und den **Lauch** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-4Min. anbraten.



4. Kokosmilch zugeben

Das **Gemüse** mit der **Kokosmilch** und 40ml Wasser ablöschen und das **Currypulver**, 1 Prise Zucker und 1 kräftige Prise Salz einrühren. Die Hitze reduzieren und alles bei niedriger Hitze 6-8Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit leicht eingedickt und die **Aubergine** gar ist.



5. Tofu braten

Den **Tofu** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in ca. 5Min. leicht knusprig braten, dabei darauf achten, dass das **Sambal Badjak** nicht anbrennt. Den **Tofu** auf dem **Gemüse** anrichten und mit dem **Reis** servieren.



6. Salzersatz

Eine Prise weißes Gold wirkt oftmals Wunder! Es gibt aber noch eine andere Möglichkeit: Sojasauce dient in Asien gern auch mal als flüssiger Salzersatz, und Geschmack gibt es noch dazu! Also in Schritt 4 statt Salz einfach einen kleinen Spritzer Sojasauce zugeben und genießen!