



## Kreolisches Tofu-Gemüse-Ragout

dazu Basmatireis mit Mais



ca. 25min



2 Personen

Hier kommt ein richtiger Tausendsassa der veganen Küche! Das leckere Gemüseragout mit knusprig angebratenen Tofuwürfeln, serviert auf luftigem Basmatireis mit süßem Mais, vereint einfach alles, was man sich für ein gelungenes Abendessen so wünschen kann: Es ist blitzschnell zubereitet, macht nur wenig Abwasch, kombiniert so ziemlich alle Geschmacksnuancen, und vor allem macht es richtig schön satt und glücklich! Hach ...



- 1 rote Zwiebel
- 1 grüne Paprika
- 1 Stangensellerie <sup>9</sup>
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung <sup>10</sup>
- 25ml Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Tofuwürfel
- 1 Päckchen geräucher Paprikapulver
- 150g Basmatireis
- 1 Dose Mais
- 50g Babyspinat

- 1-2TL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

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

Energie 720kcal, Fett 28.4g,  
Kohlenhydrate 93.7g, Eiweiß 19.1g



In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden.



Inzwischen den **Reis** und die **1/2 des Maises** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Der **übrige Mais** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Den **Reis** und den **Mais** in das kochende Wasser geben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



In einem großen Topf die **Zwiebeln**, die **Paprika** und den **Sellerie** mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. anbraten. Mit 1-2TL Mehl bestäuben und mit je 1 Prise Salz, Pfeffer und **Gewürzmischung** würzen. Die **Sojasauce**, das **Tomatenmark**, 300ml Wasser und die **1/2 des Brühgewürzes** einrühren und alles abgedeckt bei mittlerer Hitze 5-6Min. köcheln lassen.






Den **Tofu** und den **Spinat** unter das **Ragout** heben und das **Ragout** weitere 4-6Min. ohne Deckel köcheln lassen.



Die **Tofuwürfel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5-8Min. rundum knusprig anbraten. Nach Geschmack mit dem **geräucherten Paprikapulver** würzen.



1TL vegane Margarine oder Pflanzenöl unter den **Reis** rühren. Das **Ragout** mit 1EL Essig, 1 Prise Zucker sowie Salz, Pfeffer und **Paprikapulver nach Geschmack** würzen. Den **Reis** und das **Ragout** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**