



BioGourmet

Für die rote Currypaste
1 rote Chili
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Koriandersaat, gemahlen
1 Knoblauchzehe
1 Kaffirlimettenblatt
1 Schalotte
1 kleines Stück Galgant- oder
Ingwerwurzel
1 kleines Stück Zitronengras
1 TL Sambal Oelek scharf oder extra
scharf von BioGourmet
1 EL Sonnenblumenöl von
BioGourmet
1 TL Salz

Außerdem
200 g Tofu
Etwas Speisestärke
1 große Handvoll Chinakohl, in
Streifen geschnitten
1 Dose Kokosmilch von BioGourmet
100 g Basmati Reis von BioGourmet
1 EL Sonnenblumenöl von
BioGourmet
1 Frühlingszwiebel, in Ringe
geschnitten
2 EL Sesam ungeschält von
BioGourmet

Scharfes Sambal Tofu

Aus roter Chili, Sambal Oelek und kräftigen Gewürzen entsteht eine feurige Würzpaste, die in Kombination mit der süßen Kokosmilch die perfekte cremige Sauce für Tofu ergibt. Dazu servieren wir duftigen Basmatireis.

Zubereitung

Den Tofu in ein Geschirrtuch wickeln und mit Gewichten beschweren, sodass er etwas Wasser verliert. Anschließend die Currypaste zubereiten. Die Chili blanchieren und zusammen mit den restlichen Zutaten in einem Mixer zu einer feinen Paste verarbeiten. Den Reis nach Packungsanweisung garen. Den Tofu in Würfel schneiden und in Stärke wälzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und den Tofu von allen Seiten knusprig anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Den Chinakohl in der heißen Pfanne anbraten und zerfallen lassen. Die Currypaste und die Kokosmilch hinzugeben und etwas einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und nach Bedarf etwas Sambal Oelek abschmecken. Den Tofu zurück in die Pfanne geben und heiß werden lassen. Mit Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen und zu Reis servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte