



Vegetarisches Thai Curry

Zutaten für

- » 400 g Tofu in 5 cm dicke Scheiben geschnitten
- » 1 EL rote Curry Paste
- » 500 ml Kokosmilch
- » 3 EL Pflanzenöl
- » 200 g Bambussprossen
- » Aubergine in mundgerechte Stücke schneiden
- » 8–10 Blätter Kaffir Limette halbiert
- » 7–8 Stängel Basilikum
- » 2 rote Chilischoten in Streifen geschnitten
- » 2 EL Palmzucker
- » 1 TL Salz
- » helle Sojasauce oder Fischsauce
- » 2 EL Instantgemüsebrühe

Zubereitung

Vorbereitung

1. Tofu in 5 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Aubergine in mundgerechte Stücke schneiden.

3. Kaffir Limettenblätter halbieren.

4. Basilikum von den Stängeln zupfen.

5. Rote Chilischoten in Streifen schneiden.

Zubereitung

1. Erhitze das Pflanzenöl in einem Topf und rühre die rote Curry Paste ein, bis sich das Aroma entfaltet.

2. Füge 4–5 EL Kokosmilch hinzu und lasse die Mischung bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten köcheln.

3. Gib den Tofu dazu und mische ihn sorgfältig unter.

4. Gieße die restliche Kokosmilch hinzu und bringe den Inhalt zum Kochen.

5. Füge Palmzucker und die Sojasauce oder Fischsauce hinzu.

6. Lasse die Zutaten 1 Minute garen.

7. Gib die Bambussprossen, Aubergine und Chilischoten dazu und garen für weitere 2-3 Minuten.

8. Rühre die Kaffir-Limettenblätter unter und lasse die Mischung nochmals 1 Minute garen.

9. Füge das Basilikum hinzu.

10. Nehme den Topf von der Kochstelle.