

Rezept



Grünes Thai-Curry

Thai-Curry ist cremig, würzig, unwiderstehlich frisch.

30 Min

Aktive Zeit



30 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN:

- 1 EL **Bratbutter**
- 450 g **Tofu nature**, in ca. 1 cm grossen Würfeln
- 1 **gelbe Peperoni**, in Würfeln **Saison**
- 2 **Pak Choi**, längs halbiert, in ca. 1 cm breiten Streifen **Saison**
- 250 g **Broccoli**, in Röschen **Saison**
- 100 g **Kefe** **Saison**
- 3 EL **grüne Currypaste**
- 5 dl **Kokosmilch**
- 2 EL **Sojasauce**
- 1 EL **Limettensaft**
- 1 TL **Zucker**
- 2 Stängel **Zitronengras**, die Enden zerquetscht
- 1/2 Bund **Koriander**, Blätter abgezupft

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN

Bratbutter in einer weiten Bratpfanne oder im Wok erhitzen. Tofu portionenweise rundum je ca. 3 Min. rührbraten, herausnehmen, beiseitestellen. In derselben Pfanne Peperoni und alle Zutaten bis und mit Kefen ca. 5 Min. rührbraten, Currypaste beifügen, ca. 1 Min. mitbraten. Kokosmilch bis und mit Zitronengras beifügen, ca. 10 Min. köcheln, während der letzten 5 Min. Tofu mitköcheln. Curry anrichten, Koriander darüberstreuen.

Dazu passt Basmati- oder Jasminreis.