

GRÜNES TOFU GEMÜSE CURRY

Zutaten

250 g	fester Tofu	3-4 EL	grüne Currypaste
3	weiße Mini-Auberginen	500 ml	Kokosmilch
1	Karotte	1,5 EL	Rohrzucker
1	rote Paprika	100 g	Zuckerschoten
200 g	Brokkoliröschen	1,5 EL	Limettensaft
2	Kaffirlimettenblätter		
3 EL	Pflanzenöl		

Zubereitung

Den Tofu trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden. Die Auberginen je nach Größe vierteln oder achteln. Die Karotte schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Paprika fein schneiden. Den Brokkoli in kleine Röschen zerteilen. Die Kaffirlimettenblätter fein schneiden.

Das Öl im Wok erhitzen und den Tofu darin anbraten. Currypaste und Kokosmilch (die feste Schicht) hinzufügen. 3 Minuten köcheln lassen, dabei ständig umrühren. Die restliche Kokosmilch, Auberginen, Karotte, Paprika und Zucker hinzufügen. Aufkochen, die Temperatur zurückschalten und 10 Minuten köcheln lassen. Die Brokkoliröschen und die Zuckerschoten zugeben und weitere 10 Minuten garen.

Sobald der Brokkoli gar ist, die Herdplatte ausschalten und den Limettensaft hinzufügen. Mit Kaffirlimettenblättern bestreut servieren.