

Curry-Nudeln mit Tofu



Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

- 300 g Reismudeln (5mm)
oder nach Wahl**
- 2 EL Olivenöl**
- 1 Zwiebel**
- 2 Knoblauchzehen**
- 3 Frühlingszwiebeln**
- 250 g Gemüse wie
Schlangenbohnen
Okras
Champignons
Kefen**
- 500 g Tofu geräucht**
- 2 EL gelbe Currypaste**
- 5 dl Kokosmilch**
- 2 EL Fischsauce
ev. Thaibasilikum
ev. Limettensaft
Cashewnüsse**

Vorbereiten

- a 300 g Reismudeln in warmem Wasser einlegen und 30 Minuten ziehen lassen.
- b 1 Zwiebel und 2 Knoblauchzehen fein hacken.
- c Die 3 Frühlingszwiebeln waschen, etwas grün abschneiden, halbieren und quer in Streifen schneiden.
- d Je nach verwendetem Gemüse entsprechend vorbereiten und in mundgerechte Portionen schneiden.
- e 500 g Tofu in Würfel von 2x2 cm schneiden

Zubereiten

- f Im Wok mit 2 EL Olivenöl die fein gehackten, Zwiebeln, Knoblauch und die Frühlingszwiebeln gut andämpfen.
- g Gewürfeltes Tofu dazugeben und mitdämpfen.
- h 5 dl Kokosmilch und 2 EL gelbe Currypaste begeben und ein paar Minuten köcheln lassen.
- i Abschmecken mit 2 EL Fischsauce sowie ev. Thaibasilikum und Limettensaft.
- k Die abgetropften Reismudeln in die Sauce geben alles nochmals gut erhitzen.
- l In vorgewärmte Teller verteilen und garnieren mit Cashewnüssen.