

Chinakohl-Tofu-Curry

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Chinakohlsalat	½ Stk.
Kokosmilch / Kokosnussmilch	1 Dose(n) / Becher
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	Etwas / nach Bedarf
Tofu	200 g
Currypulver	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Tofu in kleine Würfel schneiden, in der Pfanne mit etwas Sojasauce anbraten, herausgeben.

Chinakohl in feine Streifen schneiden, in der Pfanne mit etwas Öl anbraten, Currypulver dazugeben, mit Kokosmilch aufgießen, köcheln lassen bis der Chinakohl weich ist, salzen nach Bedarf.

Am Schluss Tofuwürfel dazugeben. Fertig.

Schmeckt gut zu Kartoffeln oder Reis.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1958-Chinakohl-Tofu-Curry.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at