AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	**20 Min.**	**ganzjährig**	**Thailand**

GRÜNES THAI-CURRY MIT TOFU

Rezept: bettybossi.ch, 6. 6. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das meist scharf servierte Green Curry ist das beliebteste Gericht der Küche Thailands. Im Unterschied zu indischen Currys enthält das Grüne aus Thailand immer Kokosmilch.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

5 dl	Kokosmilch	2	Kaffirlimettenblatt
2 EL	Grüne Curry-Paste	1 EL	Soja-Sauce
8	Thai-Auberginen	1 EL	Limettensaft
3 EL	Thai-Basilikum		Salz
			Weisser Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Jasmin-Reis kochen.Â
2. Kokosmilch in einer Pfanne erwärmen und gut mit Curry-Paste vermischen.
3. Thai-Auberginen würfeln, Thai-Basilikum in Streifen schneiden, Kaffirlimettenblätter quetschen. Alles zum Curry geben undÂ aufkochen. Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 10 Min. köcheln.
4. Tofu würfeln und mit etwas Mehl bestreuen. In Bratfett kurz drehen bis die Würfel Farbe annehmen.Â
5. Die Soja-Sauce und den Limettensaft zum Curry geben, 5 Min. durchziehen lassen, abschmecken und mit dem Reis und den Â Tofu-Würfeln servieren.Â

TIPP: Sind die asiatischen Gemüse nicht erhältlich, taugen auch Auberginen und Basilikum. Die Tofu-Würfel können auch in der Sauce erwärmt werden.Â