

WOKGEMÜSE

nach Viet Dung Le

Zutaten für 4 Portionen

400 g Reis
1 Packung Currypaste
400 ml Kokosmilch
gemahlene Erdnüsse
Curry-Gewürzmischung
Ingwer
Petersilie
Salz
1 Zwiebel
150 g Tofu
300 g Wok-Gemüse-Mix
50 ml Gemüsebrühe
Sojasauce



Zubereitung

Die Currypaste mit Kokosnussmilch anrühren, köcheln lassen und nach Belieben mit gemahlene Erdnüssen, Curry-Gewürzmischung, Ingwer, Salz und Petersilie verfeinern. Parallel dazu Zwiebeln und Tofu braten, anschließend aus der Pfanne nehmen. Dann den Gemüse-Mix anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen und nach kurzer Wartezeit das Zwiebel-Tofu-Gemisch mit Sojasauce unterrühren. Nach Belieben kann der Wok-Gemüse-Mix mit frischem Gemüse ergänzt werden. Abschließend die Currysauce über das Gemüse geben. Parallel dazu den Reis kochen.

