

Rotes Curry mit Tofu, Zuckerschoten und Limetten-Reis

Für zwei Personen

500 g Tofu, geräuchert	200 g Thai-Duftreis	200 g Zuckerschoten
2 Frühlingszwiebeln	1 Limette	1 Ingwer (ca. 2 cm)
3 EL Sojasauce	Schnittlauch	200 ml Kokosmilch
100 ml Gemüsefond	100 ml rote Thai-Currypaste	50 ml Sonnenblumenöl
Pfeffer, Salz		

Jeweils in einem Topf Wasser für den Reis und für die Zuckerschoten zum Kochen bringen. Den Reis in das Wasser geben. Für das Curry den Tofu in Würfel schneiden und mit der Sojasauce vermengen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und kleinschneiden. Anschließend den Tofu anbraten. Die Zuckerschoten waschen und putzen. Dann zwei Minuten blanchieren, anschließend abschrecken. Nun schräg in etwa zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und hacken. Anschließend im Wok mit ganz wenig Sonnenblumenöl anbraten. Die Currysauce hinzugeben und ein paar Minuten köcheln lassen. Nun den Tofu, den Gemüsefond und die Kokosmilch hinzufügen und fünf Minuten kochen lassen. Den Saft einer Limette auspressen und der Sauce etwas Saft hinzufügen. Nun die Zuckerschoten und die Frühlingszwiebeln noch kurz hinzugeben. Limettenabrieb herstellen. Den Reis abgießen und mit etwas Limettensaft beträufeln. Ein wenig Limettenabrieb untermengen. Das Curry und den Reis auf einem Teller anrichten. Eine Limettenscheibe auf den Reis legen. Mit etwas Schnittlauch garnieren.

Lydia Schwarzer am 17. September 2014