

Pilz-Curry im Wok mit Tofu

Für 2 Personen

200 g frische Shiitake-Pilze 100 g Seidentofu 2 $\frac{1}{2}$ EL Tamari
2 $\frac{1}{2}$ EL süße ChilisaUCE 1 TL geriebener Ingwer 1 EL Pflanzenöl
1 TL weißer Balsamico-Essig

Shiitake-Pilze putzen und halbieren. Seidentofu in Würfel schneiden. Einen Wok stark erhitzen und das Pflanzenöl darin heiß werden lassen.

Pilze und Tofu zugeben und unter Rühren 3–4 Minuten scharf anbraten.

Mit Sojasauce ablöschen. ChilisaUCE und geriebenen Ingwer unterrühren, mit Balsamico- Essig abschmecken. Das Wok-Pilzcurry auf zwei Tellern anrichten und servieren.

Christian Henze am 23. September 2019