

XUNG ÄSSE

ROTES THAI CURRY MIT TOFU (SCHARF UND VEGAN)

Für 4 Personen

400 g Bio-Tofu Karma (Coop)

400 g Zucchini

1 rote Peperoni, in Würfel

1 gelbe Peperoni

1 grosse Zwiebel

500 ml Kokosnussmilch

70 g Blue Elephant Red Curry Paste

Tofu im Öl kurz anbraten und beiseite stellen.

Kokosnussmilch und Curry Paste zusammen aufkochen.

Zwiebel und Peperoni (in Würfel) beifügen und ca. 5 Minuten kochen, Zucchini dazugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen.

Tofu beifügen und ca. 2 Minuten kochen lassen.

Zusammen mit Jasmin Reis anrichten.