

Tomatencurry mit Tofu

Zutaten:

- 500g Tofu
- ½ Bio-Limette
- 4TL geriebener Kurkuma
- 600g gewürfelte Tomaten aus der Dose
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 5cm-Stück Ingwer
- 2 grüne Chilischoten
- 2El Rapsöl

1. Den Tofu in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die Schale der Limette fein abreiben und den Saft auspressen. Den Ingwer schälen und so fein würfeln, wie möglich. Limettenschale, -saft, Kurkuma, ein Drittel des Ingwers zu einer Marinade verrühren und den Tofu darin einlegen.
2. Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein würfeln. Chilischoten waschen und mit den Kernen fein schneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und den Rest des Ingwers darin anbraten. Die Tomaten dazugeben und ca. 8min fein köcheln lassen. Den Tofu dazugeben und mit Reis servieren.