

# Green Thai Curry

Für 4 Portionen. Zubereitungszeit: 15-20 Minuten

300g	Blumenkohl	1 TL	Zucker
2	Lauchzwiebeln	1	Prise Salz
1	Grüne Paprika	50 ml	Wasser
1	Zucchini	4 TL	Currypaste
250 ml	Kokosmilch		Green Thai
400 g	Naturtofu	4 EL	Sonnenblumenöl

Das Gemüse und den Tofu in mundgerechte Würfel schneiden. Das Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Den Tofu in der Pfanne goldgelb braten und beiseite stellen. Jetzt den Blumenkohl ca. 5 Minuten in der Pfanne rösten, bis schöne Röstaromen entstehen, Zucchini hinzugeben und für weitere 2 Minuten mit rösten. Anschließend Paprika hinzugeben. Nun das angebratene Gemüse mit einer Prise Salz und Zucker verfeinern, die Currypaste Green Thai zufügen und für 1 Minute braten. Danach mit Wasser ablöschen, Kokosmilch hinzufügen und 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Daraufhin den angebratenen Tofu mit in die Pfanne geben und noch einmal kurz zusammen aufkochen. Nach dem Anrichten die Lauchzwiebel-Röllchen hinüber streuen. Servieren Sie dazu zum Beispiel einen Basmatireis.

**Tipp: Der Tofu kann auch durch Hähnchenbrustfilet ersetzt werden.**

