

# Thailändisches Gurkencurry

Für 3 Portionen. Zubereitungszeit ca. 15 Minuten.

200 g Naturtofu  
200 g Salatgurke  
1 Glas Sanchon Red Thai Currysauce  
2 EL Sojasauce  
2 EL Bratöl

Den Tofu in ca. 1,5 cm große Würfel oder Stifte schneiden und in der Sojasauce marinieren. Die Salatgurke schälen, der Länge nach halbieren und das Kerngehäuse mit einem Teelöffel auskratzen. Die Gurkenhälften in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Das Bratöl in einer hohen Pfanne oder einem Wok erhitzen und den Tofu darin anbraten, Gurkenscheiben dazugeben und kurz erhitzen. Reichen Sie zu diesem Gericht Basmatireis und servieren Sie es mit etwas Koriandergrün, Ringen einer Frühlingszwiebel und ein paar Erdnüssen.

**Tipp:** Der Tofu kann durch Hähnchenbrustfilet ersetzt werden. Sie können das Curry auch gut als Beilage zu einem Fischgericht reichen. Dafür ersetzen Sie den Tofu durch etwas mehr Gurke und löschen alles nach dem Anbraten mit der Sojasauce ab.

