



# THAI ERDNUSS-TOFU



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 1454 G

### FÜR DIE ERDNUSSSAUE

**140 g**

**50 g** Massaman Curry Paste

Pflanzenöl

**250 g** Kokosmilch

**2 g** Kaffir Limettenblätter, fein geschnitten

**200 g** Erdnussbutter, crunchy

**30 g** Apfelessig

**7.3 g** Salz

**150 g** Zucker

**110 ml** Wasser

### FÜR DEN TOFU

**500 g** Tofu, frisch, fest

Salz

Pfeffer

Knoblauchgranulat, getrocknet

Stärke, z.B. Maizena

Canola Öl

**15 g** Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Für die Erdnusssauce: Currypaste in heißem Öl ansautieren. Kokosmilch, Kaffirblätter, Erdnussbutter, Essig, Salz, Zucker und Wasser dazugeben und köcheln lassen. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern.
2. Für den Tofu: Den festen Tofu in Quadrate schneiden, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und mit Maisstärke und Kartoffelstärke bestäuben.
3. Tofu in heißem Canolaöl goldbraun braten und mit der Erdnusssauce und Reis anrichten. Mit Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.