

Rosenkohlcurry mit Tofu

2 Portionen

350g Tofu in Würfel schneiden und in **2EL Joghurt, Sojasauce** und geriebenen **Ingwer** ca. 30 Minuten marinieren.

200g Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden, **3 Knoblauchzehen** und ca. **30g Ingwer** hacken.

500g Rosenkohl putzen und evtl. halbieren **oder TK-Rosenkohl** ca. 30 Minuten auftauen lassen.

Tofu aus der Marinade nehmen und fettfrei oder in etwas Pflanzenöl im Wok oder in einer großen Pfanne 1-2 Minuten unter Wenden anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen.

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in den Wok geben und 2 Minuten garen. **1-2 EL Currypulver, 1Msp. Chili** und etwas **Salz** dazugeben.

Rosenkohl hinzufügen, kurz anbraten und mit **200ml Kokosdrink** auffüllen und zum Kochen bringen und abgedeckt 5-10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den gebratenen Tofu einrühren. Evtl. mit **1TL geröstetem Sesam** bestreuen.