**Tofu mit indischem Spinat**

**Zutaten für eine Person**

|  |  |
| --- | --- |
| **200 (170) g**  | Tofu, gewürfelt  |
|  |  |
| **1**  | [Zwiebel fein gewürfelt](http://www.chefkoch.de/rezept-zutateninfo-com.php?ID=29)  |
| **1**  | [Knoblauchzehe gehackt](http://www.chefkoch.de/rezept-zutateninfo-com.php?ID=5675)  |
| **150 g**  | [Spinat, gewaschen und grob zerteilt](http://www.chefkoch.de/rezept-zutateninfo-com.php?ID=384)  |
| **2**  | [Tomaten gehäutet und gewürfelt](http://www.chefkoch.de/rezept-zutateninfo-com.php?ID=25)  |
|  **60 g**  | Philadelphia so leicht |
| **1 TL**  | Kurkuma  |
| **1 TL**  | Koriander  |
|  | Chilipulver  |
|  | Salz und Pfeffer etwas Olivenoel (1 EL) |

Formularbeginn

Formularende

**Zubereitung**

Pfanne/Wok mit etwas Oel erhitzen und Tofu darin anbraten, aber nicht zu braun werden lassen und würzen. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch anbraten, Tomaten dazugeben und leicht köcheln lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Inzwischen die restlichen Gewürze hineingeben (Chili nach Gefühl!). Spinat dazugeben, nur kurz zusammenfallen lassen; so behält er seine frische grüne Farbe. Tofu in die Sauce legen und warm werden lassen.
Herd abschalten und alles bei geschlossenem Deckel nochmals kurz durchziehen lassen.

Guten Appetit!