



Curry-Nudeln mit Tofu (Indonesien)



Zutaten (10 Personen)

2,50	cl	MAZOLA® Oliven Öl Extra Virgen 6 x 1.00 L
100,00	g	Frühlingszwiebeln (Cipolotti)
100,00	g	Karotten
100,00	g	Peperoni, gelb
100,00	g	Knollensellerie
250,00	g	Sojasprossen
		Gewürzpaste:
20,00	g	KNORR® Mise en Place Knoblauch 2 x 0.34 kg
20,00	g	Ingwer frisch
1,00	Stk	Zitronengras-Stängel
10,00	g	Sambal Olek
2,00	g	Kurkuma, gemahlen
2,00	g	Koriander, gemahlen
2,00	g	Zimt, gemahlen
8,00	cl	Sesamöl
		Übrige Zutaten:
4,00	dl	Kokosmilch
50,00	g	KNORR® Sauce Curry pastös 1.10 KG
8,00	cl	Sojasauce



0,50	kg	Tofu
0,50	kg	Nudeln Chinoise

Zubereitung

Vorbereitung:

- Frühlingszwiebeln, Karotten, Peperoni und Sellerie waschen, schälen und in feine Streifen schneiden
- Sojasprossen kurz überbrühen und abtropfen
- alle Zutaten für die Gewürzpaste fein mixen
- Tofu in ca. 1 cm. grosse Würfel schneiden
- Nudeln im Salzwasser al dente kochen, kalt abschrecken und abschütten

Zubereitung:

- Olivenöl erhitzen und die Gemüse knackig dünsten
- die Gewürzpaste beifügen und mit dünsten
- mit Kokosmilch ablöschen
- mit der Currysaucepaste abbinden und mit Sojasauce verfeinern
- Tofu und die gekochten Nudeln dazugeben und vorsichtig in der Sauce erhitzen