




Tofu Tikka Masala

Zutaten: für 3 Portionen

- 1 Zwiebel 
- 1 Knoblauchzehe 
- 10g Ingwer
- 200g Tofu (Natur)
- 300 ml Kokosnussmilch
- 200g gehackte Tomaten
- 2EL Speisestärke
- 4TL Garam Masala, 1TL Chiliflocken, 2TL Kurkuma
- Reis
- Koriander zum Garnieren



Zubereitung:

1. Reis kochen 
2. Tofu ausdrücken, würfeln und in einer Schüssel mit 2 EL Speisestärke, 2 TL Garam Masala, 1 TL Kurkuma und ½ TL Chiliflocken wenden bis vollständig ummantelt
3. Tofu in Öl goldbraun braten, dann zurück in die Schüssel 
4. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer fein würfeln und anbraten
5. 2 TL Garam Masala, 1 TL Kurkuma und ½ TL Chiliflocken hinzugeben
6. gehackte Tomaten hinzugeben, alles 5 min. köcheln lassen
7. die Soße mit Kokosnussmilch zusammen pürieren, salzen & pfeffern
8. die Soße wieder in die Pfanne geben und den Tofu hinzugeben, kurz köcheln lassen 
9. Reis mit Tofu Tikka Masala, evtl. mit Koriander garniert, servieren 