



Rezept für Chinakohl-Curry

500 g Chinakohl	putzen und in breite Streifen schneiden.
2 Möhren	waschen, putzen und in schräge Scheiben schneiden.
1 Zwiebel	schälen und in halbe Ringe schneiden.
1 grüne Paprika	waschen, entkernen und in schmale Streifen schneiden.
200 g Tofu, geräuchert	in dünne Scheiben schneiden.
3 EL Öl	in einer großen Pfanne erhitzen, das Gemüse und den Tofu unter mehrmaligem Wenden anbraten. Mit
1 TL Curry	sowie
Zitronensaft	würzen und mit
400 ml Kokosmilch	ablöschen. Das Ganze dann 10 Min. leicht köcheln lassen und nochmals abschmecken.