

# Goldener Reis mit Tofu Curry

FÜR 4 PORTIONEN

## Zutaten

- 2 Tassen Reis
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 1 Stück Ingwer
- 400 g Tofu
- 200 g Kirschtomaten
- Eine Packung Blattspinat
- 100 ml Kokosmilch (9 % Fett)
- Salz & Pfeffer
- 3 Teelöffel Goldenes Milchpulver
- 400 ml passierte Tomaten

## Anweisung

- Den Knoblauch, die Schalotten und den Ingwer schälen und fein hacken. Den Tofu in Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, putzen und halbieren.
- In einem Topf einen Esslöffel Öl erhitzen. Darin den gehackten Knoblauch, die Schalotten und den Ingwer bei mittlerer Hitze 2 Minuten anschwitzen. Den Spinat waschen, zu den passierten Tomaten und der Kokosmilch geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
- In einer Pfanne zusätzliches Öl erhitzen. Den Tofu darin 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, dann die halbierten Tomaten hinzufügen und weitere 3 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zum Spinat geben und alles gut vermengen.
- Den Reis und das Curry mit dem Goldenen Milchpulver abschmecken.

