

Curry-Risotto und Tofu-Knuspersticks mit „Red Hot Chili Curry“

Vegetarisch



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger
„Red Hot Chili Curry“-Risotto mit Tofu-Knuspersticks

Zutaten für 4 Personen:

(Zeit: 50 Minuten / Garzeit: 25 Minuten)



Curry-Risotto: 500 ml Gemüsebrühe, 100 ml Kokosmilch, 2 EL Butter, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 12 Shiitakepilze, 150 g Risottoreis (z.B. Arborio), 1 TL frischer Ingwer gehackt, 1-2 TL „Red Hot Chili Curry“, 2 EL geriebener Parmesan, „Sizilianisches Steinsalz“ aus der Mühle, „Trio Noir“ Pfeffer aus der Mühle

Für Tofu und Salat: 250 g Räuchertofu, 90 g Reismehl, „Sizilianisches Steinsalz“ aus der Mühle, 250 g Kokosfett, 100 g Babyleaf-Salat, 1 EL Sesamöl

Brühe und Kokosmilch aufkochen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, in 1 EL Butter glasig schwitzen. Den Reis zugeben, ebenfalls kurz anschwitzen, dabei umrühren. Ingwer schälen und hacken. Die Stiele der Shiitakepilze entfernen, Hüte in Scheiben schneiden. Zusammen mit 1-2 TL „Red Hot Chili Curry“ zum Reis geben. Mit der Hälfte der Brühe aufgießen, den Rest nach und nach zugeben. Nach etwa 18 Min. hat der Reis die gesamte Brühe aufgenommen. Jetzt die restliche Butter und den Käse unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tofu in fingerdicke Stäbchen schneiden (während der Reis kocht). Reismehl mit 125 ml kaltem Wasser und etwas Salz verrühren. Tofustäbchen durch den Teig ziehen, im Kokosfett goldgelb ausbacken. Babyleaf-Salat in breite Streifen schneiden, in Sesamöl kurz dünsten, salzen. Curry-Risotto mit Tofustäbchen und Salat-Gemüse anrichten.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de
 Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

