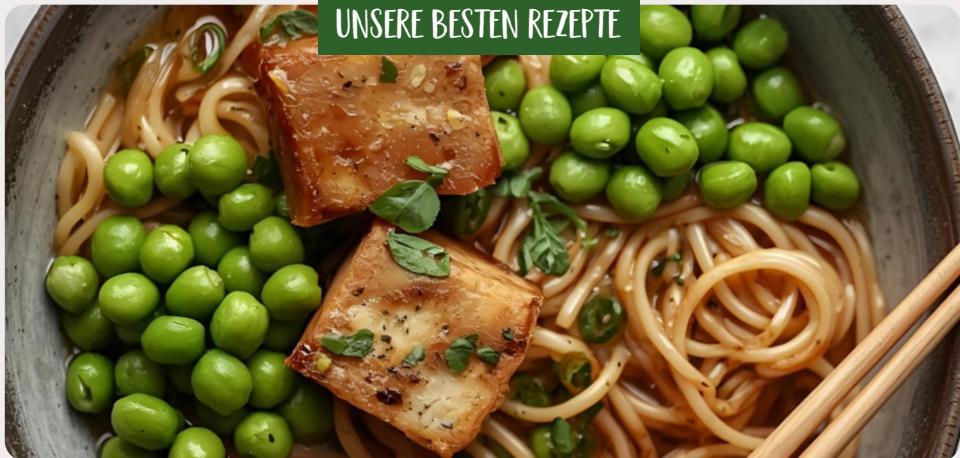


UNSERE BESTEN REZEPTE



KOKOS-CURRY-RAMEN

ZUTATEN

- 1 kleine Zwiebel
- 150 g Kräuterseitlinge
- 150 g Weißkohl
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 TL Sesamöl
- 50 g gelbe Currysauce
- 250 ml Kokosmilch
- 800 ml Wasser
- 200 g Tofu
- 250 g Mie Nudeln
- 50 g Edamame oder Avocado
- 1 TL Sesam
- 1 TL Chilliöl

- Zwiebel klein schneiden
- Kräuterseitlinge vierteln
- Knoblauch hacken
- Sesamöl in einen Topf geben und Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen.
- Champignons und Currysauce dazugeben und kurz anrösten.
- Fein geschnittenen Weißkohl dazugeben
- Mit Kokosmilch und Wasser aufgießen, aufkochen und mit geschlossenen Deckel ca. 10 Min. köcheln lassen.
- Tofu in 2-3 cm Würfel schneiden und im Airfryer oder Pfanne goldbraun braten.
- Mie Nudeln in Brühe geben und 3 Minuten ziehen lassen.
- Alles auf Schüsseln verteilen und mit Tofu, Edamame, dem Zwiebeln und Chilliöl toppen.