Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Tofu Tikka Masala

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Für den Tofu:

400 g fester Tofu

2 Esslöffel Sabita Tikka Masala Paste

2 Esslöffel Sabita Kokosmilch

1 Esslöffel Öl

1 Teelöffel Salz

Für die Sauce:

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 Stück(e) Ingwer (ca. 2 cm), fein gerieben

2 Esslöffel Sabita Tikka Masala Paste

400 ml stückige Tomaten

140 ml Sabita Kokosmilch

1 Teelöffel Sabita Garam Masala Gewürzmischung

1 Teelöffel Zucker

Salz nach Geschmack

Frischer Koriander oder Petersilie zum Garnieren

Mögliche Beilagen:

Basmati Reis

Naan Brot

Sabita Pappadums Natur

Tofu Tikka Masala

1.

Tofu in mundgerechte Würfel schneiden, in einer Schüssel mit Tikka-Masala-Paste, Kokosmilch, Öl und Salz mischen. Mind. 15 min. marinieren. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, marinierten Tofu rundherum goldbraun braten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Im gleichen Topf etwas Öl erhitzen. Zwiebel glasig braten, dann Knoblauch und Ingwer dazugeben, kurz anrösten. 2 EL Tikka-Masala-Paste einrühren und 1–2 min. mitbraten. Tomaten hinzufügen, ca. 5–10 min. köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt.

Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Zucker und Garam Masala abschmecken.

Den gebratenen Tofu in die Sauce geben und alles zusammen 5 min. leicht köcheln lassen. Mit frischem Koriander bestreuen und mit Reis, Naan oder Pappadums servieren.