

Scharfer Tofu- Gemüse-Wok mit eingelegten Shiitakepilzen



PORTIONEN

2

ZUTATEN

- 150 g Vollkornreis
 - 25 g Shiitakepilze, getrocknet
 - 250 g Tofu
 - 3-4 EL Kokosöl
 - 1 kl. Zwiebel
 - 100 g Babymais
 - 200 g Zuckerschoten
 - 2 EL Rapsöl
 - 2 EL (ca. 50 g) rote Currypaste
 - 100 ml Wasser
 - n.B. Koriander/ 1 Stange Lauchzwiebel
- für die Sauce:
- 1,5 EL Kokosblütenzucker
 - 3 EL Sojasauce
 - 3 EL Reisweinessig
 - 2 EL Wasser

NIARIA