



Vegane Räuchertofu-Würfel-Bowl

Vorbereiten

10

Minuten

Zubereiten

15

Minuten

Niveau

Einfach



Zutaten

- 1 Süßkartoffel
- 1 Möhre
- 1 Stängel Sellerie
- 1 Räuchertofu (200g)
- 200ml Kokosmilch
- 1 EL Kokosöl
- Salz, Pfeffer, Chili, Currypulver
- 2 Handvoll Baby-Blattspinat



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf <https://artgerecht.com> und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Süßkartoffel, Möhre, Sellerie und Tofu in 1*1cm große Würfel schneiden. Das Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Alle Würfel hineingeben und weich dünsten. Mit Kokosmilch ablöschen und großzügig mit Curry, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Die Kokosmilch ein paar Minuten lang gut einköcheln lassen. Kurz vor Schluss den Blattspinat hinzugeben.