

## Pakchoy mit Tofu

### Zutaten für 4 Portionen:

800 g Pakchoy – 300 g Tofu – 150 g Sauerrahm – 100 g Erdnüsse – Koriander (frisch) – 200 g Porree – Chilipulver – 1 EL Zucker – Sojasauce – 3 EL Öl – 1 Knoblauchzehe – 200 g Möhren – Pfeffer

### Zubereitung:

- Tofu in fingerdicke Scheiben schneiden
- Beim Pakchoy den Strunkansatz abschneiden und den Rest in grobe Streifen schneiden. Dabei Blätter und Stiele getrennt sammeln und waschen
- Möhren putzen und in Scheiben schneiden
- Porree putzen, in Ringe schneiden und waschen
- Koriander waschen und grob hacken
- Knoblauch schälen
- Erdnüsse ohne Öl in einer Pfanne rösten bis sie leicht gebräunt sind, salzen und beiseite stellen
- 1 EL Öl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen
- Möhren hineingeben und unter ständigem Rühren 2 Minuten braten
- Porree und Pakchoy-Stiele zugeben und weitere 5 Minuten braten
- Blätter zufügen und zusammenfallen lassen
- Erdnüsse und Sojasauce unterrühren, Knoblauch hinein pressen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken
- Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Tofuscheiben von beiden Seiten braten bis sie knusprig sind
- Kurz vor dem Servieren Sauerrahm und Koriander unter das Gemüse mischen
- Dazu passt Reis

Wir wünschen guten Appetit!

