

FAIRZEHN 1

NASI GORENG MIT TOFU

fairtrade
ORIGINAL



WEITER ZU
DEN ZUTATEN



NASI GORENG MIT TOFU

4 Portionen

ZUTATEN

400 G TOFU, GEWÜRFELT
1 KNOBLAUCHZEHE,
GEHACKT
2 EL INGWERSIRUP
1 EL REISESSIG
1 EL MAISSTÄRKE
2 FRÜHLINGSZWIEBEL,
DÜNNE RINGE
½ ROTE PAPRIKA,
GROB GEHACKT
ROTER PFEFFER

WEITER ZUR
KOCHANLEITUNG



NASI GORENG MIT TOFU

ANLEITUNG

1.

Reis wie angegeben kochen. Nasi Goreng Paste bei mittlerer Hitze anbraten. 100 ml Wasser zufügen. Gemüse unterrühren und in der Sauce dünsten.

2.

Tofuwürfel bei starker Hitze unter Rühren in einer Bratpfanne in einem Esslöffel Öl anbraten, bis sie braun und knusprig sind



NASI GORENG MIT TOFU

ANLEITUNG

3.

Knoblauch in 1 EL Öl anbraten. Sojasauce, Reisessig, Ingwersirup und ChilisaUCE aufkochen lassen, bis sirupartige Sauce entsteht.

4.

Tofuwürfel mit Maisstärke bestreuen und in der Pfanne mit der eingedickten Sauce etwa eine Minute lang erhitzen.



NASI GORENG MIT TOFU

ANLEITUNG

5.

Das Nasi Goreng auf Tellern verteilen und den Tofu darüber geben. Mit Frühlingszwiebelringen und rotem Pfeffer bestreuen.

**fairtrade
ORIGINAL**

Die Weltläden Iller-
Lech und fairtrade
ORIGINAL wünschen

Guten Appetit!



Fairzehren!

DIE FAIREN ZUTATEN
ZU DIESEM REZEPT
GIBT ES

hier in Deinem Weltladen