



## Zutaten für 4 Personen

---

300 g Basmatireis  
4 Pak Choi  
Salz

1 Knoblauchzehe  
1 cm Ingwer  
1 kleine Chili  
0,5 Bund  
Frühlingszwiebeln  
1 Bio Limette

2 Block Räuchertofu  
1 EL Speisestärke

2 EL Erdnussöl  
5 EL Sojasauce  
1 TL Agavendicksaft

2 EL weiß /  
schwarzer Sesam  
15 g Koriander

---

Zubereitungszeit: 30 Min.

**zora  
klipp**

ALLES VEGAN

# Sticky Tofu mit gedämpften Pak Choi und Reis

---

1. In einer Auflaufform 300 g Reis mit 600 ml Wasser und Salz mischen. Reis im Dampfgarer 25 Min. garen.
2. Pak Choi längs halbieren und Strunk dünn abschneiden. Auf einem Blech verteilen und 7 Min. zu dem Reis in den Dampfgarer geben und zusammen zu Ende garen.
3. Währenddessen Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Chili ggf. entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Limettenschale fein abreiben und Saft pressen. Tofu grob würfeln.
4. In einer Schüssel Tofu mit 1 EL Stärke bestäuben und durchmengen, sodass die Stärke an dem Tofu kleben bleibt.
5. Eine Pfanne mit 2 EL Erdnussöl erhitzen. Tofu darin anbraten, bis er rundherum kross ist. Knoblauch, Ingwer und weiße Frühlingszwiebeln zugeben und 1 Min. zusammen anbraten.
6. Währenddessen in die Stärkeschüssel 5 EL Sojasauce, 1 TL Agavendicksaft, Limettenschale und 2 EL Limettensaft geben.
7. Tofu mit der Sauce ablöschen, Chili zugeben, Pfanne vom Herd ziehen und schwenken. Durch die Stärke wird die Sauce direkt leicht dickflüssig. Ggf. etwas Wasser zugeben, wenn die Sauce zu dick ist.
8. Frühlingszwiebeln und Sesam zum heißen Tofu geben und vermengen.
9. Gedämpften Reis und gedämpften Pak Choi auf Teller verteilen. Sticky Tofu und Sauce dazugeben und mit Koriander getoppt servieren.

Tipp: Je nach Geschmack kannst du die Chili auch weglassen.