



## VEGAN THAI BASICS: PAD KRA PAO



### ZUTATEN

500g Frischer Tofu aus dem Asia Laden  
2 Schalotten  
1-2 Chilis  
2 Knoblauchzehen  
2 Bund Thai Basilikum ca. 50g  
400g Jasmin Reis  
4 EL Kecap Manis  
2 EL Vegane Fischsoße  
2 EL Soja Soße  
Salz & Pfeffer  
Kokosöl / Rapsöl

### MATERIALIEN

Mörser - Pfanne



für 4 Portionen



30 Min

1. Den Jasminreis nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Den Tofu mit den Händen klein krümmeln. Tofu in einem Tuch auspressen und trocknen.  
Die Schalotten und den Knoblauch grob hacken.
3. Die Chilis halbieren. In einem Mörser Chilis, Knoblauch und Schalotten zur einer Paste stampfen.
4. Den Thai Basilikum waschen und die Blätter abzupfen.  
Die Soße in einer kleiner Schüssel anrühren.
5. Die Paste in Öl für 3 Minuten anbraten. Den Tofu mit dazu geben und 5 Minuten braten lassen.
6. Mit der Soße ablöschen und weitere 5 Minuten Braten, bis die Soße vollkommen aufgesaugt wurde.
7. Den Thai Basilikum mit dazu geben und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

**GOOD FOOD. GOOD VIBES**