



für die Marinade:

2 Pckg. Taifun FETO Natur

60 g	Sojajoghurt
½ TL	Paprikapulver
½ TL	Chilipulver
½ TL	Garam Masala
1 TL	Koriandersamen, gemahlen
1	Knoblauchzehe, gepresst
1 TL	Ingwer, gerieben
2 EL	Kokosöl

für das Curry:

1 EL	Kokosöl
½ TL	Kreuzkümmelsamen
½ TL	Zimt, gemahlen
3	große Tomaten
1	große Zwiebel
1 TL	Ingwer, gerieben
3	Knoblauchzehen
1 TL	Currypulver
½ TL	Chilipulver
1 EL	Reissirup
3 EL	Sojajoghurt
1 TL	Salz

1. Alle Zutaten für die Marinade, bis auf den Tofu und das Kokosöl, verrühren.
2. Tofu in 2 cm große Würfel schneiden und in die Marinade geben. Mindestens 30 min, besser über Nacht, im Kühlschrank marinieren.
3. 2 EL Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und den marinierten Tofu darin 2 min kross braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
4. Kokosöl in heißen Topf geben. Kreuzkümmelsamen und Zimt bei mittlerer Hitze 20 sek unter Rühren anbraten.
5. Tomaten und Zwiebeln grob, Knoblauch fein hacken. Mit den übrigen Zutaten für das Curry und 250 ml Wasser in den Topf geben, aufkochen und bei niedriger bis mittlerer Hitze zugedeckt 15 min köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
6. Anschließend fein pürieren. Gebratenen Tofu in die Soße geben und 2 min leicht köcheln lassen.
7. Mit Basmatireis, Knoblauch-Naanbrot und Zwiebel- und Gurkenpickles servieren.

FETO NATUR

TIKKA MASALA

