

# BUMBU-BALI-PASTE

## GRUNDREZEPT

• 15 Min

## ZUTATEN

- 4 Schalotten
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 Chilischote
- 10 g Bio-Kurkuma
- 20 g Bio-Ingwer
- 1 TL Koriandersamen
- 50 g Kokosöl
- 1/2 TL Salz

## AUSSERDEM

- 1 Glas (à 150 ml)

## ZUBEREITUNG

Schalotten und Knoblauch schälen. Das Zitronengras waschen, von der harten Außenschale befreien und in grobe Stücke schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen und waschen.

Kurkuma und Ingwer waschen. Alle Zutaten in einem Blitzhacker fein pürieren. Die Gewürzpaste in ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank bis zur Verwendung lagern.

# ERDNUSSSAUCE

## GRUNDREZEPT

• 15 MIN

## ZUTATEN

- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 1 EL Rapsöl
- 100 g Erdnuskerne, geröstet & gesalzen
- 2 EL Erdnussmus
- 2 EL Sojasauce
- 200 ml Kokosmilch

## AUSSERDEM

- 1 Glas (à 250 ml)

## ZUBEREITUNG

Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Chilischote halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Chili und Erdnüsse hinzugeben und kurz anbraten. Erdnussmus, Sojasauce und Kokosmilch hinzugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit einem Stabmixer pürieren.

### *Tip*

Die Bumbu-Bali-Paste hält sich im Kühlschrank bis zu 5 Tage. Bei Bedarf kann die Paste auch in einen Eiswürfelbehälter gefüllt und eingefroren werden.



# BALINESISCHES TOFU-GEMÜSE-CURRY



● 20 MIN

## ZUTATEN

- 150 g Tofu
- 200 g Kartoffeln
- 75 g Blattspinat
- 1/2 Limette
- 2 EL [„Bumbu-Bali-Paste“](#)
- 200 ml cremige Kokosmilch
- 1 EL Rohrzucker | Salz

## ZUBEREITUNG

Tofu auf einem Küchentuch abtropfen lassen und klein würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und klein würfeln. Den Blattspinat waschen und trocken schleudern. Den Saft der Limette auspressen.

Die Bumbu-Bali-Paste in einem Wok erhitzen und 1 Minuten anbraten. Tofu und Kartoffeln hinzugeben und kurz mit anbraten. Kokosmilch, 125 ml Wasser und Zucker hinzugeben. Bei niedriger Hitze 12–15 Minuten einköcheln lassen. 2 Minuten vor Garzeitende den Blattspinat hinzugeben und mit Limettensaft und Salz abschmecken.

### *Tipp*

Mit Jasminreis serviert, wird das Gemüse-Curry noch reichhaltiger und schmeckt gleich doppelt lecker.

# GADO GADO MIT ERDNUSSSAUCE



🕒 45 MIN

## ZUTATEN

- 125 g Pak Choi
- 75 g grüne Bohnen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 50 g Sojasprossen
- Salz
- 1 mittelgroße Kartoffel
- 100 g Tempeh
- 50 g Tofu
- Rapsöl
- 1 gekochtes Ei (Größe M)
- 2 EL Erdnuskerne
- 3 EL [„Erdnusssauce“](#)

## ZUBEREITUNG

Pak Choi, Bohnen und Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Pak Choi in