

Vegane Räuchertofu-Würfel-Bowl

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
10	**15**	**Einfach**
Minuten	Minuten	★ ☆ ☆

Zutaten

- 1 Süßkartoffel
- 1 Möhre
- 1 Stängel Sellerie
- 1 Räuchertofu (200g)
- 200ml Kokosmilch
- 1 EL Kokosöl
- Salz, Pfeffer, Chili, Currypulver
- 2 Handvoll Baby-Blattspinat



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Süßkartoffel, Möhre, Sellerie und Tofu in 1*1cm große Würfel schneiden. Das Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Alle Würfel hineingeben und weich dünsten. Mit Kokosmilch ablöschen und großzügig mit Curry, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Die Kokosmilch ein paar Minuten lang gut einköcheln lassen. Kurz vor Schluss den Blattspinat hinzugeben.

© 2026 TIME2TRI GmbH