



Rotkohl & Schiffchen



Zutaten

- › 4 kleine bis mittlere Rotkohlblätter
- › 150 g Langkornreis
- › 200 g Tofu
- › 100 g Erdnüsse
- › 2 Frühlingszwiebeln
- › ca. 2 cm Ingwer
- › 120 - 150 ml Wasser
- › 1 EL Kokosöl
- › 2 EL Sojasauce
- › 10 Stängel Koriander
- › Kresse
- › rote Rettich Kresse
- › Salz und Pfeffer

Den Reis nach Packungsangabe kochen und etwas auskühlen lassen.

Den Tofu abtropfen lassen, würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 1/2 EL Öl erhitzen und darin den Tofu gut anbraten.

Ingwer schälen und in einem Standmixer mit den Erdnüssen, etwas Salz und 120 - 150 ml Wasser mixen. Das Wasser nach bedarf einfüllen, je nachdem ob das Dressing cremig oder flüssig sein soll.

Die Frühlingszwiebel waschen und in Ringe schneiden.

Nun in einer weiteren Pfanne das restliche Öl erhitzen und darin die Rotkohlblätter etwas von beiden Seiten anbraten. Diese etwas abkühlen lassen.

Den Reis mit dem Dressing mischen und in die Blätter füllen. Die Schiffchen mit dem Tofu, den Frühlingszwiebeln, dem Koriander und der Kresse bestreuen. Nach bedarf noch mit etwas Sojasauce beträufeln.

