

Tom yam tao huu (Aus Thailand)

150g Seidentofu
2 Tomaten

in Stücke schneiden
in Spalten schneiden

1 Zwiebel
2 Tomaten
Pfeffer,
1EL Palmzucker,
2EL Limettensaft,
Ingwer
frischem Koriander

mit

750ml Gemüsebrühe

und
pürieren und bei schwacher Hitze in einem
Topf anbraten
den Seidentofu und die Tomaten
hinzufügen und einige Minuten gut
durcherhitzen.

Ergibt: 4 Portionen
Zubereitungszeit: Ca 20Minuten
Kochzeit: Ca 10 Minuten