

## Rezept des Monats



### **Opor Tahu (Indonesisch)**

Zutaten (für ca. 4 Personen):

- 600 g Tofu
- 2 Limettenblätter
- 1 l Kokosmilch  
(falls Kokosmilch sehr dick, nur 500 ml und mit 500 ml Wasser verdünnen)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 gr. Zwiebel
- 2 Stengel Zitronengras
- 1 Tl Rohrohrzucker (nach Geschmack)
- Salz
- Öl zum Anbraten

Zubereitung:

1. Tofu würfeln (oder in Streifen schneiden)
2. Tofu zusammen mit der gewürfelten Zwiebel in Öl anbraten
3. Limettenblätter und Zitronengras hinzufügen
4. Kokosmilch hinzugeben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, gelegentlich umrühren
5. Mit Knoblauch, Salz und Zucker abschmecken

mit Reis servieren!

***Guten Appetit!***