

# Rührtofu

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Minuten



## Zutaten

400 g Tofu Natur  
1 Schalotte  
2 EL Rapsöl  
¼ TL Salz  
1 Prise Kurkumapulver  
3 EL Schwartau Gemüseglück Curry Kürbis  
3 EL Sojajoghurt  
Schnittlauch  
Radieschen

## Zubereitung

1. Tofu abtropfen lassen, in feine Scheiben schneiden und mit den Händen klein zupfen. Schalotten in feine Würfel hacken.
2. Öl in eine heiße Pfanne geben, Tofu und Schalotten bei mittlerer Hitze 5 Minuten unter Rühren leicht anbräunen. Herd auf niedrige Hitze schalten, mit Salz und Kurkuma abschmecken.
3. Schwartau Gemüseglück Curry Kürbis und Sojajoghurt unterheben, gut umrühren und 3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und mit frisch gehacktem Schnittlauch und fein geschnittenen Radieschen servieren.