

Tofu-Spieße „Magie“

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g fester Tofu
- Speiseöl
- Meersalz
- 12 Cocktailtomaten
- 12 Champignons
- 2 große rote Peperonis
- 1 Glas Weckzeit-Chutney Ananas-Paprika „Magie“

Den Tofu abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Anschließend in ca. 3x3 cm große Würfel schneiden. Eine Marinade aus ca. 3 El Chutney und 1,5 El Speiseöl herstellen und mit etwas Meersalz abschmecken. Den Tofu darin mindestens 2 Stunden marinieren. Die Cocktailtomaten waschen, Champignons putzen und die Stiele herausdrehen. Peperonis halbieren und von den Kernen befreien, anschließend in 12 gleich große Stücke schneiden. Nach der Marinierzeit den gewürfelten Tofu abwechselnd mit Tomaten, Champignons und Peperonis auf vier lange (eingelöte!!!) Spieße stecken. Die Spieße auf eine eingelöte Grillschale legen und unter mehrmaligen Wenden ca. 8 – 10 Minuten grillen. Bestreichen Sie den Tofu während des Grillens immer mal wieder mit der übrigen Marinade, damit er nicht trocken wird.

Guten Appetit!