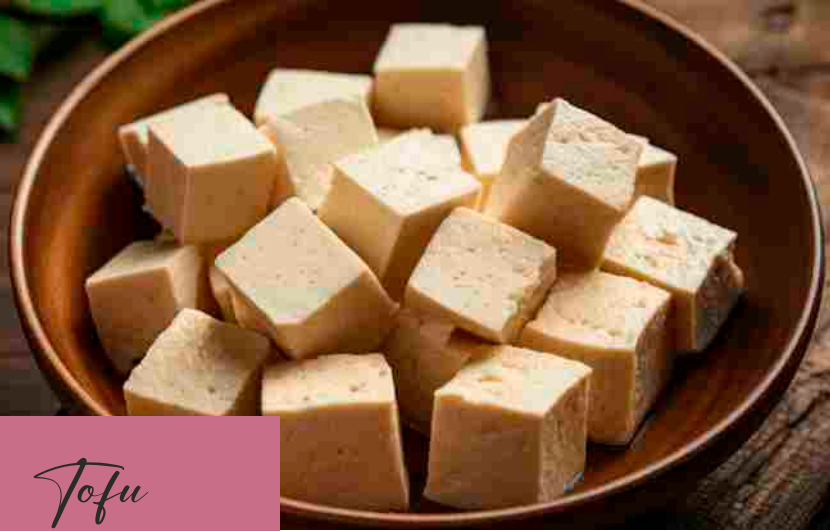




Tofu

Zutaten:

- Marinade aus Grillvergnügen
- 500g Tofu

Tipp:

Für einen intensiven Geschmack den Tofu schon morgens marinieren, wenn ihr abends grillen wollt.

HONIGSÜßEN NACHSCHUB
GIBT'S HIER



Schritt 1

Zuerst die Marinade nach Rezept zubereiten und den Tofu aus dem Kühlschrank nehmen und trocken tupfen.

Schritt 2

In ca. 1cm dicke Scheiben oder Würfel schneiden

Schritt 3

Tofu mit Marinade mischen. Am besten in eine gut verschließbare Schale mit Deckel geben und gelegentlich vorsichtig drehen.

Schritt 4

Auf dem heißen Grill bei mittlerer Hitze pro Seite etwa 4-5 Minuten grillen, bis sie schön gebräunt und knusprig sind.