



Tofu

Zutaten:

- Lack aus Grillvergnügen
- 500g Räuchertofu

Schritt 1

Zuerst den Lack 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 Lack bestreichen. Am besten in eine gut verschließbare Schale mit Deckel geben und 1 Stunde, oder über Nacht, ziehen lassen.

Schritt 4

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

HONIGSÜßEN NACHSCHUB
GIBT'S HIER

