

Marinierte Tofuwürfel

von Iris Berger

1 Pk (300g) Tofu
2 Knoblauchzehen
1/4 T Sojasauce
1/4 T Gemüsebrühe
1 EL Essig
1 gestr EL Paprikapulver
1 Pr Pfeffer

- Tofu in zentimetergroße Würfel schneiden.
- Knoblauchzehen schälen und kleinhacken.
- Alle Zutaten außer Tofu in einem verschließbaren Gefäß gut verrühren.
- Tofuwürfel in die Sauce legen.
- Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- Die Tofuwürfel können roh gegessen werden oder mit Öl in der Pfanne angebraten und z.B. zu Reis serviert werden oder auf Spieße gesteckt und gegrillt werden (dann die Würfel eventuell etwas größer schneiden).