

Zutaten

- 600 g Rauch-Tofu
- Je 1 rote, grüne und gelbe Paprika
- 1 Zucchini
- 2 rote Zwiebeln
- 8 Schaschlik-Spieße
- Salz, Zucker, mediterrane Salzmischung
- BBQ-Marinade:
- 1 Mango
- 100 ml Cola
- 1 Chilischote
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 EL Soja-Soße
- Rauchsalz
- 2 EL Hoi Sin-Soße
- 2 EL Tomatenmark

vom Grill

BBQ-Spieß mit Rauch-Tofu

Entdecke unser Rezept für BBQ-Spieße mit Rauch-Tofu. Perfekt für deinen Grillabend! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Gemüse und Tofu in gleichgroße, viereckige Stücke schneiden. Die Zucchini salzen und zuckern, um ihr Wasser zu entziehen. 1/2 Stunde ziehen lassen, dann immer abwechselnd Gemüse und Tofu aufspießen. Die Spieße am besten zuvor wässern, so verbrennen sie nicht. Mit mediterraner Salzmischung würzen.
2. Die Tofu-Spieße bei mittlerer, direkter Hitze grillen, dabei mehrfach wenden und immer wieder mit der Marinade (siehe unten) bepinseln, bis der Tofu dunkel-braun mariniert ist.
3. Mango und Knoblauch schälen. Diese Zutaten zusammen mit der Chili grob zerkleinern, Cola hinzugeben und pürieren. Diese dient als Mop - also zum Bepinseln des Gargutes auf dem Grill.