

## Soja-Tofu-Würfel-Spiesse von DIEküche

Mengen für 10 Personen

3.0 dl Sojasauce
1.25 dl Kokosmilch
200 g Limetten
5 cl Essig
5.0 Stück Knoblauchzehen    gepresst
50 g Ingwer
1.0 kg Tofu

Sojasoße, Kokosmilch, Limettensaft, Essig, Knoblauch und Ingwer vermischen.

Die Soja-Würfel in heißem Wasser für 5 Minuten einweichen lassen. Soja-Würfel anschliessend mit Sauce marinieren. Etwas ziehen lassen.

Den Grill mit Olivenöl vorheizen und die Soja-Würfel auf einem Holzstab aufspießen. Auf den Grill für 5-10 braten bis es knusprig ist