

Soja-Tofu-Würfel-Spiesse von DIEküche

Mengen für 20 Personen

6.0 dl Sojasauce
2.5 dl Kokosmilch
400 g Limetten
1.0 dl Essig
10 Stück Knoblauchzehen gepresst
100 g Ingwer
2.0 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