

Mediterrane Tofu Marinade

5–10 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

4 EL	Olivenöl
2 EL	Italienische Kräuter
1 EL	Zitronensaft und abgeriebene Schale
1 TL	Knoblauch granuliert
1 TL	Rauchsalz mit Meersalz
1 Prise	Chili Jalapeno
	Frische Kräuter nach Belieben

Zubereitung

1. Wickle den Tofu in Küchenpapier oder in ein Geschirrtuch und presse ihn sanft aus, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Schneide ihn dann in beliebig große Scheiben.
2. Mische die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel und lasse den Tofu mindestens 30 Minuten darin ziehen.

TIPP: Tipp: Lässt du den Tofu über Nacht in der Marinade ziehen, wird er besonders aromatisch!