



## Zutaten 2 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

4 EL Olivenöl

1 EL Zitronensaft und abgeriebene Schale

1 TL Moblauch granuliert

1 TL Rauchsalz

> Frische Kräuter nach Belieben

## Mediterrane Tofu Marinade

## 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!

