

Grillmarinade für Schafskäse und Tofu

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 10 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

- 200 g Tofu oder Schafskäse
- 2 EL Sesamöl
- 2 TL Honig
- 2 TL Limettensaft
- 2 TL Ingwer-Lemongrass Würzöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 TL Sesamsamen, geröstet
- Koriander oder Minze



Zubereitung

Tofu oder Schafskäse in eine Schale legen. Die Knoblauchzehe und die Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Limette auspressen. Alle Zutaten miteinander verrühren und über den Tofu oder Schafskäse geben. Abdecken und im geschlossenen Gefäß marinieren lassen, bestenfalls über Nacht.

Hinweise

Pfeffriger Koriander oder frische Minze geben der Grillmarinade ein besonderes Aroma.