

## Tofu-Spieße mit Physalis

*Die Grillideen gehen uns nicht so schnell aus! Hier ein Rezept mit SOJAFARM Tofu süß-sauer. Eingelegt mit Ingwer, Knoblauch und sanfter Chili-Note ist dieser Tofu schon solo ein Geschmackserlebnis. Mit Physalis, Frühlingszwiebeln und Grillaromen wird's noch lukullischer!*

### Zutaten:

300 g SOJAFARM Tofu süß-sauer  
100 g Physalis  
4 Frühlingszwiebeln  
1/2 rote Chilischote  
1 Knoblauchzehe  
1 haselnussgroßes Stück Ingwer  
2 EL Shoyu  
2 EL Sesamöl



### Zubereitung:

Die halbe Chilischote putzen und fein hacken. Den Knoblauch und den Ingwer schälen und reiben. Alles mit der Sojasauce und dem Sesamöl verrühren. Tofu süß-sauer mundgerecht würfeln und mit zwei Dritteln der Marinade benetzen.

Die Kelchblätter der Physalis entfernen, die Früchte waschen und trocken tupfen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Tofu aus der Marinade nehmen und abwechselnd mit den Physalis und den Frühlingszwiebeln auf Holzspieße stecken. Auf den Grill legen und unter regelmäßigem Wenden ca. 10 Minuten grillen. Auf Tellern anrichten und mit übriger Marinade bepinselt servieren.

Guten Appetit!