

Tofu wie Feta

Zutaten:

250 g Rotwein-Tofu
Thymian, getrocknet oder frisch
1 Zitrone
80 ml Olivenöl
3 Knoblauchzehen
Prise Zucker
1-2 TL Salz



Zubereitung:

Den Tofu gut in Küchenpapier ausdrücken. Grobe Würfel schneiden und die Würfel in ein Schraubglas füllen.

Für die Marinade die Zitrone auspressen. Den Saft mit Salz, Thymian, der Prise Zucker und dem geriebenen Knoblauch vermischen. Wasser zugeben und nochmals mischen. Am Schluss das Olivenöl dazugeben und die Marinade über dem Tofu verteilen.

Glas verschließen und vorsichtig schütteln, damit sich die Marinade gut verteilt. Gegebenenfalls noch etwas Öl nachgießen.

Ein paar Stunden ziehen lassen. Hält sich ca. 1 Woche im Kühlschrank.

Guten Appetit!