



Marinierter Tofu mit Basilikum

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Tofu, natur	600 g
Orangen	1 St.
Sojasauce	3 EL
Tomatenmark	4 EL
Zuckerrübensorup	2 EL
Rosenpaprika	1 TL
Cayennepfeffer	
Basilikum, frisch	30 g
Öl	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Küchenpapier, Grill

1. Tofu quer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Tofuscheiben zwischen zwei Lagen Küchenkrepp legen und mit einem Schneidebrett und einem Topf beschweren, sodass der Tofu ca. 10 Min. leicht ausgepresst wird.
2. Orange halbieren und auspressen. In einer Schüssel 3 EL Orangensaft mit Sojasauce, Tomatenmark und Zuckerrübensorup verrühren. Mit Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen. Gepresste Tofuscheiben in die Marinade geben und mind. 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. In einer Schüssel mit Olivenöl vermengen.
4. Grill anheizen. Marinierte Tofuscheiben abtropfen lassen und auf dem heißen Grill ca. 4 Min. von jeder Seite grillen. Dabei mit etwas Marinade bepinseln.
5. Marinierten Tofu mit Basilikum servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen ein [Rucolasalat mit Ziegenkäse und Croûtons](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	282 kcal
Kohlenhydrate	10 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g