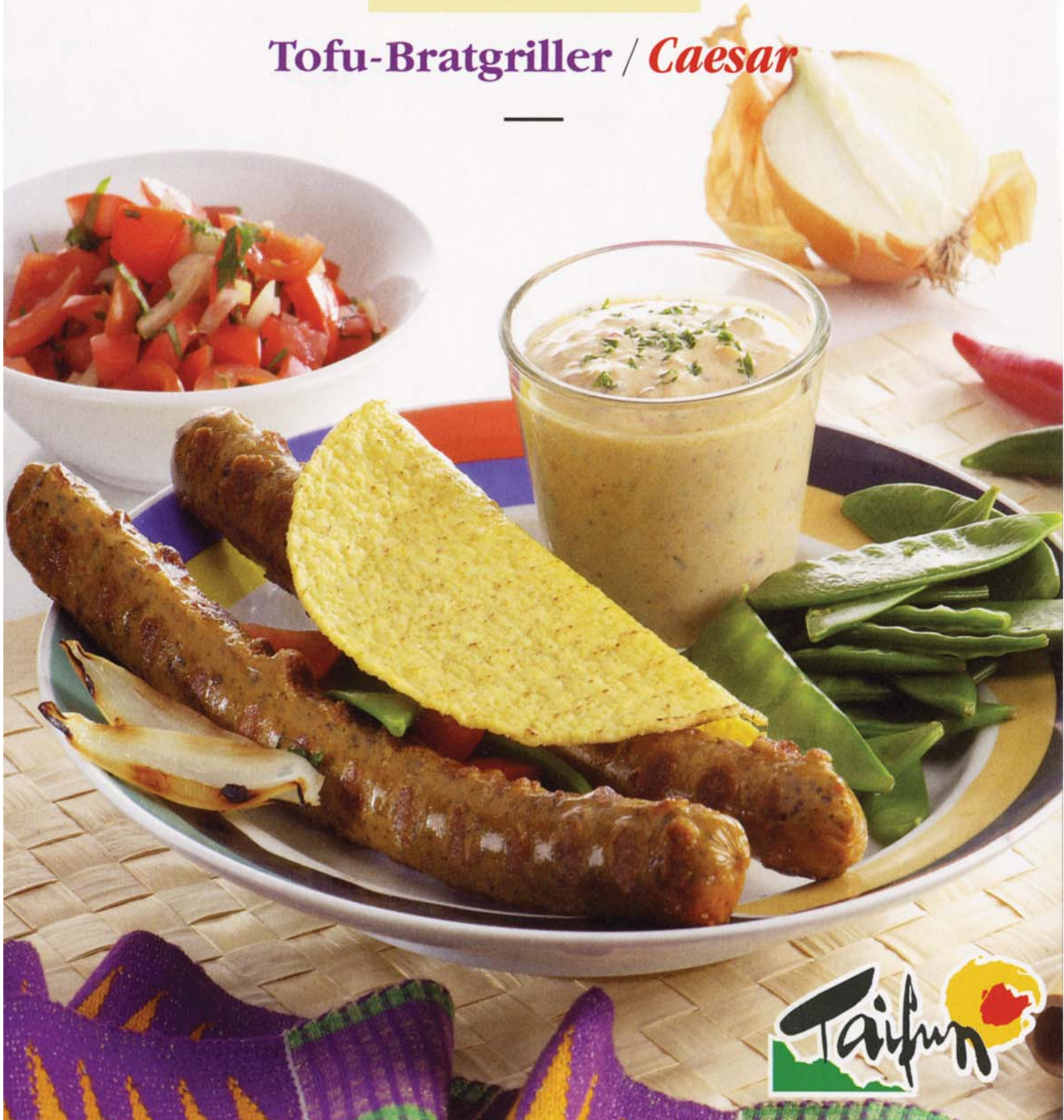




Tofu-Bratgriller / *Caesar*





*Tofu-Bratgriller mit erfrischender Dipsoße „Caesar“
aus bestem Taifun Seidentofu*

Tofu-Bratgriller / Caesar

Zutaten für 4 Portionen:

2	Pack	Taifun Tofu-Bratgriller (je 300g)
50	ml	Bratöl
1	Pack	Taifun Seidentofu (400g)
3	EL	Herbaria Gewürzmischung „Caesar Salad“ (ca. 30g)
2	EL	Sonnenblumenöl, kalt gepresst
1	TL	Zitronensaft



Seidentofu Dipsoße:

Den Seidentofu in eine Schüssel stürzen. Gewürzmischung, Sonnenblumenöl und Zitronensaft zufügen. Alle Zutaten kräftig mit einem Schneebesen verrühren bis eine cremige Grillsoße entstanden ist. Bis zum Servieren kalt stellen.

Grilltipps:

Da Tofu-Würstchen einen geringen Fettanteil haben, werden sie beim Grillen/Braten relativ schnell trocken. Um dem vorzubeugen, die Tofu-Bratgriller vor dem Grillen mit Bratöl einpinseln. Die Tofu-Bratgriller sollten grundsätzlich am Rand der Glut gegrillt oder bei mittlerer Hitze gebraten werden, da sie sonst schnell „anbrennen“. Am besten verwenden Sie beim Grillen eine Alu-Grillschale. Dadurch können Sie verhindern, dass Öl in die Glut tropft, verrauchte und dabei schädliche Stoffe bildet. Die Tofu-Bratgriller immer so lange grillen, bis sie die gewünschte Kruste haben. Danach kurz „rasten“ lassen – sie lassen sich so besser schneiden.

Zum Abschluss mit dem Seidentofu-Dip „Caesar“ garnieren und mit knackigen Blattsalaten genießen.



Zubereitung: