



# ANANAS-TOFU-SPIESSE

mit TABASCO® Sweet & Spicy Sauce



# ANANAS-TOFU-SPIESSE

## mit TABASCO® Sweet & Spicy Sauce

### Zutaten für ca. 6 - 8 Spieße

- 1 Packung festes Tofu
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL Apfelessig
- 3 EL Ananassaft
- 1 TL frischer Ingwer, fein gerieben
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- 1 Ananas, aufgeschnitten und gewürfelt (optional auch eine Dose Ananas, ungezuckert)
- Saft einer halben Limette
- 1 TL Sesam
- Salz nach Geschmack

### Optional:

ein paar Korianderblätter

### Dazu als Dip:

TABASCO® Sweet & Spicy Sauce

### Zubereitung

1. Den Tofu aus der Verpackung nehmen und gut ausdrücken, bis die Oberflächen trocken bleiben und auf Druck keine Flüssigkeit mehr auskommt. Den Block dann in Würfel schneiden. **Tipp:** Die Würfel sollten in der Größe den Ananaswürfel entsprechen und sich gut aufspießen lassen.
2. In einer größeren Schüssel Sojasauce, Apfelessig, Ananassaft, Ingwer und Knoblauch mit einer Gabel gut verquirlen. Die Tofuwürfel dazugeben und sanft mit der Sauce vermischen. Mit Folie abdecken und mindestens 30 Minuten (ideal über Nacht) ziehen lassen.
3. Eine Grillpfanne oder den Platten-griller gut einölen, damit nichts kleben bleiben kann.
4. Die Spieße abwechselnd mit Ananas und Tofu auffädeln, sodass auf beiden Seiten noch genug Platz ist, damit man die Spieße leicht umdrehen kann.
5. Ca. 10 Minuten lang grillen und dabei immer wieder rotieren, damit alle Seiten schön aromatisch angeröstet werden.
6. Die fertigen Spieße mit Limettensaft beträufeln und mit Salz und Sesam bestreuen. **Optional:** Kurz vor dem Servieren frische Korianderblätter darüberggeben.
7. TABASCO® Sweet & Spicy Sauce in einer kleinen Schüssel zum Dippen bereitstellen.

TABASCO® and the DIAMOND and BOTTLE LOGOS are trademarks of McIlhenny Co.

