

Tofusticks mit Ananas-Dip

Zutaten:

Für die Spieße:

1 Chilischote
3 EL flüssiger Honig
2 EL Limettensaft
2–3 EL Sojasoße
1 TL Curry
1 Prise Salz
2 EL Rapsöl
600 g Tofu (in 200 g Blöcken)
12 lange Holzspieße

Für den Ananas-Dip:

½ Ananas
1 Chilischote
etwas frischer Koriander
2 EL süße Chilisoße

So geht's:

Chilischote aufschneiden, Samen herausnehmen, klein schneiden. Mit Honig, Limettensaft, Sojasoße, Curry und Salz verrühren. Öl einmischen.

Tofu in fingerlange Stifte schneiden und auf Spieße stecken. In der Marinade 30–60 Minuten marinieren. Auf dem Rost langsam goldbraun grillen.

Ananas fein würfeln. Chilischote aufschneiden, Samen herausnehmen, klein schneiden. Gehackten Koriander und Chilisoße untermischen. Dip zu den Tofuspießen servieren.

Guten Appetit!