KIKKOMAN

Tofu-Auberginen-Spieße

Gesamtzeit **35 Min.**

ZUTATEN

10 Portion(en)

Spieße:

1 kg	japanische Aubergine
1 kg	fester Tofu, naturbelassen
500 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
	Holzspieße

Sauce:

200 g	Honig
4 EL	Rapsöl
300 g	Shimeji-Pilze, geputzt
30 g	Knoblauch, fein gehackt
1	Stück Ingwer, fein gehackt

Servieren:

50 g	Schnittlauch, fein gehackt
40 g	weißer Sesam, geröstet
	Optional: gekochter Reis

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Spiesse: Tofu und Aubergine in gleich große Stücke schneiden und 15 Minuten in Kikkoman Teriyaki Marinade einlegen. Aus der Marinade nehmen, auf Spieße stecken und etwa 10 Minuten grillen, bis die Aubergine weich ist. Flüssigkeit aufheben!

Sauce: Ingwer und Knoblauch in Öl andünsten, anschließend Shimeji-Pilze zugeben und 2 Minuten mitbraten. Honig und Marinade zufügen und einreduzieren.

Servieren: Spieße anrichten, mit Sauce übergießen und mit gehacktem Schnittlauch und geröstetem Sesam bestreuen. Nach Wunsch mit Reis servieren.