

Tofu-Spieße in Teriyaki mariniert

Gesamtzeit **150 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit 15 Min. Kochzeit 120 Min. Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
2884 kJ / 690 kcal

Fett: **47 g** Eiweiß: **39 g**
Kohlenhydrate: **27 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

400 g fester Tofu
1 EL Erdnussbutter
1 TL Kikkoman geröstetes Sesamöl
1 EL Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
80 ml Kikkoman Teriyaki Marinade
50 ml Kikkoman süße Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art
1 EL Gochujang
1 TL frisch geriebener Ingwer
1 TL brauner Zucker
0,5 Bund Frühlingszwiebeln oder dicker Schnittlauch

Sauce:

4 EL Mayonnaise
2 EL Erdnussbutter
1 EL Limettensaft
1 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 Chili (wahlweise)

Zum Servieren:

2 EL geröstete Sesamsamen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

400 g fester Tofu - **1 EL** Erdnussbutter - **1 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **1 EL** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi - **80 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade - **50 ml** Kikkoman süße Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art - **1 EL** Gochujang - **1 TL** frisch geriebener Ingwer - **1 TL** brauner Zucker - **0,5 Bund** Frühlingszwiebeln oder dicker Schnittlauch
Den Tofu in 2 cm lange Stücke schneiden. Erdnussbutter, Kikkoman Sesamöl, Kikkoman Chilisauce Kimchi, Kikkoman Teriyaki Marinade, Kikkoman süße Würzsauce Mirin-Art, Gochujang-Paste, Ingwer und Zucker in einer Schüssel vermengen. Die Frühlingszwiebeln hacken und die Hälfte davon zur Marinade geben. Den Tofu in die Marinade geben und gründlich vermischen. Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2

4 EL Mayonnaise - **2 EL** Erdnussbutter - **1 EL** Limettensaft - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **1** Chili (wahlweise)
Mayonnaise, Erdnussbutter, Limettensaft, Kikkoman Sojasauce und (optional) die gehackte Chilischote vermischen.

Schritt 3

2 EL geröstete Sesamsamen
Die marinierten Tofustücke auf die Grillspieße geben und beide Seiten auf einem heißen Grill anbraten, bis der Tofu braun und leicht knusprig ist. Die Spieße mit den gerösteten Sesamsamen sowie den restlichen Frühlingszwiebeln bestreuen

und zusammen mit der Erdnuss-Mayonnaise servieren.