

# **Spieß mit Tofu und Champignons**

**(für 4 Personen)**

## **Zutaten:**

- 1 Block Tofu
- 30 ml Sojasoße
- 60 ml trockener Sherry
- 30 ml Olivenöl
- ½ Teelöffel Ingwerpulver
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- ½ Teelöffel Chilipulver
- 100 g Champignons
- 1 roter Zwiebel
- 1 roter Paprika
- 4 Stängel Rosmarin

## **Zubereitung:**

**Sojasoße, Olivenöl, Ingwer-, Knoblauch- und Chilipulver verrühren. Tofu in Würfel schneiden. Tofuwürfel in die Marinade geben und 1 bis 2 Stunden ziehen lassen, ab und zu umdrehen. Die Champignons inzwischen säubern. Zwiebel abziehen und achteln, Paprika in 20 Würfel schneiden. Rosmarinstängel auch zerschneiden. Abwechselnd Tofuwürfel, Paprika, Zwiebel und Champignons auf 4 Spieße gebe. Die Rosmarinstängel dazwischen geben. Die Spieße mit der restlichen Marinade bestreichen. Etwa 10 Minuten während ständigen Umdrehens grillen.**