



JOHANN LAFER REZEPT

Honig-Senf-Tofu vom Grill auf Wasabigurken

Rezept für 4 Personen

600 g	Tofu	Den Tofu in Scheiben schneiden. Honig und Senf in einer Schüssel gut verrühren, Tofuscheiben damit einstreichen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
50 g	Honig	
50 g	grobkörniger Senf	

	Salz	Den Tofu nun auf den vorgeheizten Grill legen, von beiden Seiten ca. 3 - 5 Minuten grillen und anschließend mit Salz würzen.
--	------	--

Wasabigurken:

1	Salatgurke	Gurke waschen, schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse mit Hilfe eines Löffels auskratzen. Das Gurkenfleisch in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
---	------------	---

100 g	Joghurt	Joghurt mit Wasabi, Zitronensaft und -schale verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Gurken damit marinieren.
1 EL	Wasabipaste aus der Tube	
	Saft von	
1	Zitrone	
	abgeriebene Schale von	
1	Zitrone	
	Salz, Pfeffer	
	Zucker	

1 Bund	Dill	Dill waschen, trockenschleudern, fein hacken und unter die Gurken mischen.
--------	------	--



JOHANN LAFER

REZEPT

Wasabigurken auf Teller verteilen, je eine Scheibe Tofu darauf geben und servieren.

© by Johann Lafer

Seite 2 von 2