



Harissa Tofu Spieße mit Zitronen Minz Taboulé

Für die Tofu-Spieße:

400 g fester Tofu

4 Esslöffel Al Amier Harissa grüne Chili Paste

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Etwas Saft einer halben Zitrone

Prise(n) Salz, Pfeffer

Packet(e) Holzspieße, vorher im Wasser eingeweicht

Für das Taboulé:

1 Packung Al Amier Taboulé Zitrone & Minze

1 Tomate

1 Gurke

2 Frühlingszwiebeln

Prise(n) Salz, Pfeffer

Harissa Tofu Spieße mit Zitronen Minz Taboulé

1.

Tofu in Würfel schneiden. In einer Schüssel Harissa, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen. Die Tofuwürfel in diese Marinade geben und für mindestens 30 min. marinieren lassen.

Die marinierten Tofuwürfel auf die vorher eingeweichten Holzspieße aufspießen. Die Spieße entweder auf einem Grill oder in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze grillen, bis der Tofu goldbraun und leicht knusprig ist. Gelegentlich wenden, damit er gleichmäßig gegart wird.

Tomate und Gurke fein würfeln und Frühlingszwiebel fein hacken.

Taboulé nach Packungsanleitung zubereiten. In einer großen Schüssel das Taboulé mit der Tomate, Gurke und den Frühlingszwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermischen.

Die Harissa-Tofu-Spieße auf dem Zitronen-Minz-Taboulé servieren.