

TOFU-WÜRSTCHEN GRILLEN

ZUTATEN

Tofu-Würstchen
Olivenöl
Pfeffer
Kräuterzweige

... SO GEHT'S

1. Die Würstchen 20 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank holen. So bleiben sie nicht haften, bräunen gleichmäßiger und werden im Inneren schneller heiß.
2. Pinsel die Bratwürstchen vor und während des Grillens immer wieder mit Öl ein, damit sie schön knusprig werden.
3. Um zu verhindern, dass Öl in die Glut tropft, verraucht und dabei schädliche Stoffe bildet, verwende am besten eine Grillunterlage.
4. Tofuwürstchen sollten immer am Rand der Glut platziert (indirektes Grillen) und bei mittlerer Hitze gegrillt werden, da sie sonst schnell anbrennen.
5. Die Würstchen während des Grillens mehrmals wenden bis die gewünschte Bräunung erreicht ist.
6. Auf einem Küchenpapier abtropfen und ruhen lassen. Heiß genießen.

Tipp

Marinieren Sie die Tofuwürstchen vor dem Grillen: Olivenöl in eine Schale geben. Tofuwürstchen in das Öl legen, pfeffern und mit ein paar Kräuterzweigen nach Belieben belegen. 2 Stunden mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Die Würstchen während des Grillens mit der Marinade einpinseln.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT