


Rezept Gegrillter Tofu mit Gemüse-Rösti und Asia-Pilzen

 [hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/klaus-kocht-vorm-haus/rezepte/rezept-gegrillter-tofu-mit-gemuese-roesti-und-asia-pilzen,rezept-348.html](https://www.hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/klaus-kocht-vorm-haus/rezepte/rezept-gegrillter-tofu-mit-gemuese-roesti-und-asia-pilzen,rezept-348.html)

Ein Rezept von Klaus Breinig, Koch und Grillweltmeister.

Zutaten:

Marinade:

- 500 g Tofu
- 200 ml Sojasoße
- Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer

Pilze:

- 500 g Mischpilze: Austern, Shitake und Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- Lauchzwiebeln
- Salz, Pfeffer

Gemüse-Rösti:

- 4 große Kartoffeln
- 1 Karotte
- 2 Stück gekochte Rote Beete
- 100ml Soja-Creme
- Olivenöl

Zubereitung:

Marinade:

Den Tofu in Scheiben schneiden. Sojasoße mit Lauchzwiebeln, Salz, Pfeffer und Knoblauch mischen und den Tofu damit marinieren. Den Tofu auf dem Grill oder in der Pfanne grillen bzw. braten.

Pilze:

Die Pilze in einer Pfanne ohne Fett anbraten, erst dann die Marinade (siehe oben) dazu geben und etwas garen. Die Zwiebeln und die Lauchzwiebeln hinzu und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse-Rösti:

Die geschälten Kartoffeln, die Karotte und die Rote Beete in feine Streifen schneiden, mit Salz vermengen und ca. 15 Minuten stehen lassen. Die entstehende Flüssigkeit abgießen

und in einer Rösti-Form in wenig Fett ausbacken.

Jetzt alles anrichten und mit etwas Sojasoße und Soja-Creme garnieren.

Sendung: hr-fernsehen, "Klaus kocht vorm Haus", 01.12.2020, 21:45 Uhr