

# Sommer Tofu-Spieße

für 4 Personen



375 g Tofu nature  
200 g Cherry Tomaten  
250 g ganze Champignons  
2 rote Peperoni  
2 kleine Zucchini  
Salz und Pfeffer

Das Gemüse und den Tofu in Würfel schneiden.

Für die Marinade Salbei, Thymian, Rosmarin, einige Lorbeerblätter und Knoblauch fein hacken und mit dem Olivenöl mischen. Die Tofu Würfel zusammen mit der Marinade eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

## Für die Marinade:

6 EL Olivenöl  
3 Knoblauchzehen  
etwas Salbei, Thymian,  
Rosmarin, Lorbeerblätter

Danach die Tofu-Würfel und das Gemüse abwechselnd auf einen Spieß stecken. Die Spieße nach belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C braten, bis das Gemüse weich ist. Dabei häufiger mit der Marinade bepinseln. Man kann die Spieße auch auf einem Grill braten.