



Tofu im Feta-Stil

für 4 Personen

200 g Tofu nature
2 Zehen Knoblauch
1 EL Oregano
etwas Olivenöl
getrocknete Tomaten nach
Belieben

Den Tofu in beliebig grosse Würfel schneiden und in ein heiss ausgespültes Glas mit Schraubdeckel geben. Den Knoblauch klein schneiden oder auch ganz lassen. Auch verwendet werden kann Knoblauch in Öl.

Die getrockneten Tomaten klein schneiden und mit dem Oregano und Knoblauch zum Tofu geben. Alles mit Olivenöl (oder auch noch mit dem Rest vom Knoblauch in Öl und den Tomaten in Öl) auffüllen.

Das Glas fest verschrauben und gut schütteln. Mindestens zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren und dann zu Salat und frischem Brot servieren oder zu Pasta mit Tomatensosse geniessen...

Das Öl kann auch perfekt noch z.B. für «Aglio e Olio» oder für Salatsaucen verwendet werden.