



## Vegane Tofu-Aprikosenspieße

*Ein Rezept von Alex Flohr*

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Ziehzeit: 1 Stunde

### Zutaten

- 400 g Naturtofu
- 15 Aprikosen
- 1 EL Zucker
- 1 EL Olivenöl

### Für die Curry-Marinade

- 2 EL Senf
  - 1 EL Currypulver
  - ½ Limette, den Saft davon
  - ½ TL Paprikapulver edelsüß
  - 4 EL Olivenöl
  - 2 EL Agavendicksaft
  - Salz und Pfeffer
- 
- Grillspieße

### Zubereitung

- Tofu für einige Stunden einfrieren, auftauen lassen und auspressen. Anschließend in Würfel schneiden
- Alle Zutaten für die Marinade miteinander vermengen und den Tofu für ca. 1 Stunde darin marinieren
- Aprikosen entsteinen, halbieren und mit je 1 EL Olivenöl und Zucker ummanteln
- Nun abwechselnd Tofuwürfel und Aprikosenhälften aufspießen und grillen

Guten Appetit!