



## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

### Gegrillter Tofu Saganaki 4 Portionen als Vorspeise

Mein Lieblings-Griechen ist eine Griechin, heisst Matula und betreibt ein Mezze Restaurant. Mezze sind „kleine Speisen“. Bei uns wird das oft fälschlicherweise mit Vorspeisen über- oder gleichgesetzt. Was nicht stimmt. Die Mezze sind alle für sich eigenständige Gerichte, die man alleine oder am liebsten in Kombination aus zwei, drei serviert. Zum Nachmittagstee, abends zu Wein. Immer eigentlich wenn man mit mehreren Personen zu einem netten Plausch zusammenkommt. Mezze sind eine Kultur.

Es gibt sehr, sehr viele verschiedene Rezepte – fast immer gehört Saganaki dazu. Das sind gebratene und mit Ouzo flambierte Käsescheiben. Je nach Region nimmt man unterschiedliche Käse dazu. Matula hat das auch auf der Karte. Ich habe daraus eine Version mit gegrillten Tofu Scheiben und viel Zitronensaft und Oliven entwickelt. Die Oliven und der Zitronensaft sollen dem Tofu mehr Charakter und käsige Frische verleihen. Das Gericht kann man auch gut im Backofen machen.



Je nachdem ob ihr einen 400g Block oder einen 200g Block Tofu kauft müsst ihr diesen einmal oder dreimal komplett der Länge nach teilen, so dass gleichgroße, aber flachere Scheiben entstehen.

#### Zutaten

- 400g Tofu
- 200g Schwarze Kalamata Oliven
- 1 – 2 Bio Zitronen
- 1 große rote Zwiebel
- Rosmarinzweige
- Thymian
- Olivenöl
- Salz
- Ouzo





## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

1. Den Boden einer Auflaufform mit Olivenöl bedecken. Die flachen Tofuscheiben einsetzen.
2. Eine Zitrone in dünne Scheiben schneiden und auf dem Tofu verteilen. Den Saft einer weiteren Zitrone auspressen und über dem Tofu ausgießen.
3. Zwiebel in feine Ringe schneiden und über dem Tofu verteilen
4. Die Kräuter vom Stiel zupfen, grob hacken und in die Auflaufform geben.
5. Die Oliven und etwas von der Einlege-Salzlake dazu geben.
6. Olivenöl auf dem Tofu geben.
7. Auf den heißen Grill geben. Wenn der Tofu von unten eine leichte Kruste geformt hat, einmal wenden.
8. Großzügig Ouzo darüber gießen und anzünden. Der Alkohol verkocht und verbindet sich mit allen anderen Zutaten zu einer Soße.
9. Heiß oder kalt servieren. Beides Lecker.

