



Vegetarische Gemüsespieße mit Räuchertofu

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 18m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Vegetarier sind nicht vergessen, auch als Fingerfood

Zutaten

- 600 g Räuchertofu in 3 cm großen Würfeln
- 18 gleichmäßig große Champignonköpfe, gesäubert
- 1 kleine, rote Paprikaschoten, entkernt in 3 cm großen Stücken
- 1 kleine, grüne Paprikaschoten, entkernt in 3 cm großen Stücken
- 6 Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, 3 cm oberhalb der Zwiebel gekappt
- 1-2 El gerösteter Sesam

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zutaten in appetitlich bunter Reihenfolge auf Grillspieße stecken, mit Öl bestreichen und bei mittlerer Hitze 7-8 min. grillen, gelegentlich wenden.

Schritt2

Anrichtevorschlag:

Schritt3

Danach mit geröstetem Sesam bestreuen und mit Gekonntgekocht: Baba Ganoush oder Dip Meditranée reichen.

Rezeptart: Grillrezepte, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** grillen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vegetarische-gemuesespiesse-mit-raeuchertofu/>