

# Baguette mit mariniertem, gebratenem Räuchertofu

Das Baguette mit mariniertem, gebratenem Räuchertofu ist ein leckerer Snack und dieses Rezept ist besonders bei Vegetariern sehr beliebt.

**Verfasser:** JOYA

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



Foto: JOYA

## Zutaten

### Marinierter Tofu

1 Packung Joya Tofu (geräuchert in dünnen Scheiben)
6 EL Wein
4 EL Sojasauce
2 EL Weinessig
3 EL Olivenöl
3 Stk. <a href="#">Knoblauchzehe</a> (fein gehackt)
1 TL Thymian
2 Stk. Lorbeerblätter
5 Stk. Pfefferkörner

### Sandwich

1 Stk. Baguette (klein)
4 TL <a href="#">Senf</a>
8 Blätter Salat
2 Stk. <a href="#">Tomaten</a> (dünne Scheiben)

0.25 Stk. <a href="#">Gurken</a> (dünne Scheiben)
1 Stk. <a href="#">Zwiebel</a> (kleine rote in dünne Scheiben)

## Zubereitung

1. Wein, Sojasoße, Weinessig, 2 EL Olivenöl, 200 ml Wasser, Knoblauch, Thymian, Lorbeerblätter und Pfeffer vermischen und 3 Minuten köcheln.
2. Geräucherten Tofu damit übergießen, abkühlen lassen, kalt stellen und mindestens 1 Stunde marinieren lassen.
3. Tofu abtropfen lassen. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, Tofuscheiben nebeneinander in die Pfanne legen, auf beiden Seiten ca. 2 Minuten braten.
4. Baguette in zwei Stücke schneiden und längs halbieren. Brote mit Senf bestreichen, mit Salat, Tomaten, Gurken, Tofu und Zwiebeln belegen. Darauf etwas Tofu-Dip „Tartar“ geben.

## Tipp

Das Baguette mit mariniertem, gebratenem Räuchertofu ist perfekt geeignet für den kleinen Hunger zwischendurch.