

# Honig-Sesam-Ingwer-Marinade für Tofu und Fisch

Ein tolles Rezept für das vegetarische Grillfest: Die Honig-Sesam-Ingwer-Marinade für Tofu und Fisch schmeckt einfach köstlich!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 5,0 h

**Gesamtzeit:** 5,2 h



## Zutaten

50 g	<a href="#">Ingwer</a>
40 g	Akazienhonig
4 EL	Limettensaft
100 ml	Sesamöl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
500 g	Tofu (oder 700 g Fischfilet)

## Zubereitung

1. Für die Honig-Sesam-Ingwer-Marinade für Tofu und Fisch zuerst den Ingwer schälen und fein reiben. Mit Honig, Limettensaft und Sesamöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Tofu oder Fischfilet in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese in die Marinade legen. Mindestens 5 Stunden (besser aber über Nacht) durchziehen lassen. Vor dem Grillen etwas abtropfen lassen.

## Tipp

Die Honig-Sesam-Ingwer-Marinade für Tofu und Fisch schmeckt auch sehr gut zu Geflügel.