



## Jerusalem mixed Grill, vegan

**Chef:** Itay Novik

**Rezepttyp:** Hauptspeise

**Vorbereitung:** 15 min

Die Menge ist angegeben für **4-6 Portionen**

**Küche:** israelisch, (V) vegan, (P) parve

**Gesamtzeit:** 45 min

wie beim **4. Gefilte Fest Dresden, 2018**

Original eine gemischte Grillplatte mit einem Huhn und seinen Innereien, ist dieses Gericht in Jerusalem sehr bekannt. Itay Novik – Israeli aus Berlin – präsentiert uns eine vegane Version, dieses Klassikers. Wie immer zaubert Itay mit viel Phantasie und Sinn für Kombinationen ein neues und doch traditionelles Gericht auf den Tisch.

### Zutaten

Zutat	Menge	Bemerkung
Tofu, hart	250 g	
Sellerieblätter	250 g	
Mandelscheiben	100 g	
Zwiebeln, weiß	250 g	
Olivenöl, extra vergine		
Currypulver, gelb		
Kümmel, gehackt		
Pfeffer, schwarz		
Salz		
Petersilie, glatt		

Hinweise: Die Kräuter werden abgeschmeckt und richten sich nach Deiner Vorliebe.

### Zubereitung

1. Trockne den Tofu und schneide ihn in dicke Streifen. Marinieren diese in etwas Öl mit 1/2 Teelöffel Currypulver.
2. Hacke die Zwiebeln klein und erhitze eine große Pfanne. Brate die Zwiebeln in Olivenöl über mittlerem Feuer für 20-30 Minuten an, bis sie goldbraun sind.
3. Nimm die Zwiebeln heraus und gib diese in eine Schüssel. Füge weiteres Öl in die Pfanne hinzu.
4. Füge den Sellerie hinzu und brate diesen in der Pfanne bei großer Hitze bis dieser anfängt sich zu bräunen. Füge den Tofu hinzu und röste diesen für eine Minute auf der einen Seite und dann auf der anderen Seite. Füge nun die Zwiebeln wieder hinzu.
5. Bestreue alles mit einer großzügigen Menge an Curry, Pfeffer und Salz und füge etwas gehackten Kreuzkümmel bei, um so den Geschmack zu stärken (das Curry enthält auch Kreuzkümmel).
6. Wenn Du fertig bist, füge die Mandeln hinzu und brate alles noch ein paar Sekunden. Achte darauf nichts anbrennen zu lassen.
7. Gib nun alles auf eine Servierplatte und bestreue es mit fein gehackter Petersilie, weißem Reis und Tahini.

### Tip

Das fleischige Originalrezept findest Du ebenfalls in unserer Rezeptsammlung.

*Es gezunterheyt • Guten Appetit! • עם געזונטערהייט*