KIKKOMAN

Dattel-Curry-Dip mit Grillgemüse

Gesamtzeit **35 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

1	Aubergine
2	Zucchini
2	Fenchel
2	Rote Paprika
3	Karotten
100 g	Datteln
50 ml	Wasser
300 g	Frischkäse
1	Zitrone
4 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 TL	Currypulver
3 EL	Rapsöl

Zum Garnieren:

3	Datteln

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Aubergine, Zucchini, Fenchel, Paprika und Karotten waschen. Auberginen und Zucchini in Scheiben schneiden. Fenchel und Paprika sechsteln. Karotten der Länge nach halbieren. Zitrone waschen, abreiben und auspressen.

Schritt 2

Datteln ggf. vom Kern befreien, grob schneiden und in eine Schale mit Wasser geben. Für ca. 15 Minuten einweichen. Datteln abschütten und mit Frischkäse, Zitronensaft und -abrieb und 1 TL Kikkoman Sojasaucemixen. Mit Currypulver abschmecken.

Schritt 3

Das vorbereitete Gemüse mit Rapsöl und 3 EL Kikkoman Sojasauce marinieren und grillen. Die restlichen Datteln in Scheiben schneiden.

Schritt 4

Dattel-Curry-Dip in eine Schüssel füllen, mit Datteln garnieren und zusammen mit dem Gemüse servieren.