

Gegrillte Aubergine mit Tamarindenpaste

Gesamtzeit **105 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit **60 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
2788 kJ / 667 kcal

Fett: **51 g** Eiweiß: **15 g**
Kohlenhydrate: **22 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Gegrillte Aubergine:

1 mittelgroße Aubergine
2 Knoblauchzehen
1 EL Tamarindenpaste
4 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
2 EL Ketchup
0,5 TL gemahlener Koriander
1 Prise Pfeffer
2 EL Olivenöl

Kirschtomaten:

200 g Kirschtomaten
1 EL Olivenöl
2 EL Balsamico-Essig
2 Knoblauchzehen
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Trüffelmayonnaise:

4 EL Mayonnaise
1 EL Trüffelpaste oder frisch
geriebene Trüffel
1 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
1 EL saure Sahne
2 EL geriebener
Parmesankäse
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
0,5 TL Honig

To serve:

2 EL geröstete Pinienkerne
2 EL Parmesankäse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 mittelgroße Aubergine - **2** Knoblauchzehen - **1 EL** Tamarindenpaste - **4 EL** Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce - **2 EL** Ketchup - **0,5 TL**
gemahlener Koriander - **1 Prise** Pfeffer - **2 EL**
Olivenöl

Die Aubergine in zwei Hälften schneiden. Das Innere mit einem Messer vorsichtig kreuzweise einritzen. Beim Einritzen darauf achten, nicht durch die Haut zu schneiden. Den Knoblauch in eine Schüssel pressen. Tamarindenpaste, Kikkoman Sojasauce, Ketchup, gemahlene Koriander, Pfeffer sowie Olivenöl hinzufügen und alles gründlich vermischen. Die Aubergine mit der Paste einreiben und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2

200 g Kirschtomaten - **1 EL** Olivenöl - **2 EL**
Balsamico-Essig - **2** Knoblauchzehen - **1 Prise** Salz
- **1 Prise** Pfeffer

Die Kirschtomaten mit dem Olivenöl und dem Balsamico-Essig mischen. Den Knoblauch hacken, zusammen mit Salz und Pfeffer zu den Tomaten geben und gut vermischen.

Schritt 3

4 EL Mayonnaise - **1 EL** Trüffelpaste (oder frisch
geriebene Trüffel) - **1 EL** Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce - **1 EL** saure Sahne - **2 EL**
geriebener Parmesankäse - **1 Prise** Salz - **1 Prise**
Pfeffer - **0,5 TL** Honig

Die Mayonnaise mit der Trüffelpaste, Kikkoman Sojasauce, der sauren Sahne und dem geriebenen Parmesan verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig

abschmecken und verrühren, bis alles gut vermischt ist.

Schritt 4

2 EL geröstete Pinienkerne - **2 EL** Parmesankäse
Die Auberginenhälften auf einen mittelheißen Grill legen und 20 bis 25 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden. Die Tomaten mit den Auberginen grillen oder in einer Grillpfanne kurz anbraten. Die gegrillten Auberginen mit der Trüffelmayonnaise, den Tomaten, den Pinienkernen und dem geriebenen Parmesan servieren.