KIKKOMAN

Rauchiger Gemüse-Feta-Salat

Gesamtzeit **35 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Marinierdauer **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
5.116 kJ / 1.279 kcal

Fett: **89 g** Eiweiß: **31 g**
Kohlenhydrate: **91 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1	kleine gelbe Zucchini
1	kleine grüne Zucchini
1	rote Zwiebel
12	Kirschtomaten
0,25	Blumenkohl
2	Knoblauchzehen
1	Süßkartoffel
1 EL	Zitronenabrieb
3 EL	Olivenöl
Dressing	
125 ml	Olivenöl
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL	Tahin
1 TL	Honig
1 EL	französischer Senf
1 EL	Zitronensaft
Plus	
50 g	griechischer Feta-Käse
50 g	Granatapfelkerne
2 EL	Pinienkerne
1 Bund	Petersilie
1	rote Zwiebel

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zucchini und Süßkartoffel in Scheiben, die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Karfiol in kleine Röschen teilen.

Schritt 2

Gesamtes Gemüse in eine Schüssel geben. Mit einer Knoblauchpresse zerdrückten Knoblauch, 3 EL Olivenöl, 3 EL Kikkoman Sojasauce und Zitronenschale hinzugeben. Alles gut verrühren.

Schritt 3

Gemüse auf einer bei hoher Temperatur vorgeheizten Oberfläche etwa 7 Minuten lang grillen und während des Garens wenden. Süßkartoffeln benötigen mehr Zeit auf dem Grill (ca. 15–20 Minuten).

Schritt 4

In einer separaten Schüssel Kikkoman Sojasauce und Tahin vermischen. Zitronensaft, französischen Senf und Honig hinzufügen. Gründlich mixen. Olivenöl langsam unter ständigem Rühren hinzugeben, damit sich die Zutaten glatt vermischen.

Schritt 5

Das vorbereitete Dressing über das Grillgemüse gießen. Zerkrümelten Feta-Käse, rote Zwiebel, Pinienkerne, Granatapfel und gehackte Petersilie

hinzufügen.