

# Zucchini-Raw mit Auberginen-Vinaigrette

Gesamtzeit **20 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 10 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**2.672 kJ / 638 kcal**

Fett: **32,6 g** Eiweiß: **34,3 g**  
Kohlenhydrate: **44,3 g**

## ZUTATEN

2 Portion(en)

**1** gelbe Zucchini  
**1** grüne Zucchini  
**150 g** Azukibohnen (aus der Dose)  
**1 EL** Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl  
**1** Bio-Limette  
**0,5** kleine Aubergine  
**1** kleine Schalotte  
**1** kleine Knoblauchzehe  
**2 EL** Olivenöl  
**2 EL** heller Balsamico  
**2 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack  
**2 EL** Leinöl  
Pfeffer aus der Mühle  
**125 g** Halloumi  
**1** kleines Bund Petersilie  
Nach Belieben:  
Chiliflocken

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**1** gelbe Zucchini - **1** grüne Zucchini - **150 g** Azukibohnen (Konserve) - **1 EL** Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl - **1** Bio-Limette  
Zucchini der Länge nach in Scheiben bzw. Streifen hobeln. Azukibohnen mit Kikkoman Sauce für Poke Bowls marinieren. Limette achteln.

### Schritt 2

**0,5** kleine Aubergine - **1** kleine Schalotte - **1** kleine Knoblauchzehe - **2 EL** Olivenöl - **2 EL** heller Balsamicoessig - **2 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **2 EL** Leinöl - Pfeffer aus der Mühle  
Aubergine und Schalotte in kleine Würfel schneiden und Knoblauch hacken. Alles in 1 EL erhitztem Olivenöl goldbraun braten. Mit Balsamico und Kikkoman Ponzu Zitrone ablöschen. Leinöl unterrühren und mit Pfeffer würzen.

### Schritt 3

**125 g** Halloumi - **1** kleiner Bund Petersilie - Nach Belieben: Chiliflocken - Limettenachtel aus Schritt 1  
Halloumi in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne im restlichen Öl ca. 4 Min. von beiden Seiten goldbraun braten. Petersilie waschen, trockentupfen und Blättchen abzupfen. Die Zucchini-scheiben in Bowls anrichten, mit den Bohnen garnieren und mit dem lauwarmen Dressing beträufeln. Den Halloumi, die Petersilie und die Limette auf den Bowls anrichten und sofort servieren, da der Halloumi am besten warm

schmeckt. Nach Belieben den Halloumi mit Chiliflocken bestreuen.