

Gegrillte Aubergine mit Soja-Tahin-Dressing



Zubereitungszeit **1 Stunde 30 Minuten**
Kalorien pro Portion **205**

Zutaten für 4 Personen

2 Auberginen
2 EL Salz
2 EL Olivenöl
1/2 Fenchel
1/2 Granatapfel
25 g Pistazien
4 Minzzweige
gemahlener Pfeffer

Für das Dressing:

1 Knoblauchzehe
2 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 & 1/2 EL heller Zuckersirup
2 EL Tahin
1 EL Limettensaft

|

1. Auberginen waschen, längs in Scheiben schneiden, Schnittflächen mit Salz bestreuen und Auberginen ca. 60 Minuten ruhen lassen.
2. Auberginenscheiben abspülen, trocken tupfen und in einer Grillpfanne von beiden Seiten ca. 4-5 Minuten fettfrei grillen.
3. Auf einem Teller anrichten und mit Olivenöl beträufeln. Fenchel putzen, waschen, in dünne Streifen hobeln und auf den Auberginen anrichten.
4. Granatapfelkerne auslösen und mit Pistazien und Minze über den Fenchel geben.
5. Für das Dressing Knoblauch abziehen, pressen und mit Tahin, Sojasauce, Sirup und Saft verrühren.
6. Mit Pfeffer abschmecken, über die Aubergine geben und servieren.

Tipp: Statt Tahin können auch fein gemahlene Sesamkerne verwendet werden.

Guten Appetit!