

Gegrillte Melanzani 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)

1 mittelgroße Melanzani
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

Trüffel-Mayonnaise:

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

Zum Servieren:

2 EL geröstete Pinienkerne
2 EL Parmesankäse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 mittelgroße Melanzani - **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 Melanzani in zwei Hälften schneiden. Das
Innere mit einem Messer vorsichtig kreuzweise
einritzen. Beim Einritzen darauf achten, nicht durch
die Haut zu schneiden.

Den Knoblauch durch eine Presse in eine Schüssel
drücken. Tamarindenpaste, Kikkoman Sojasauce,
Ketchup, gemahlener Koriander, Pfeffer sowie
Olivenöl hinzufügen und alles gründlich
vermischen.

Die Melanzani mit der Paste einreiben und für
mindestens 1 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 gehackten Knoblauch, Salz und Pfeffer
hinzugeben und gut vermischen.

Schritt 3

4 EL Mayonnaise - **1 EL** Trüffelpaste (oder frisch
geriebene Trüffel) - **1 EL** Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce - **1 EL** Sauerrahm - **2 EL**
geriebener Parmesankäse - **1 Prise** Salz - **1 Prise**

Pfeffer - **0,5 TL** Honig

Die Mayonnaise mit der Trüffelpaste, Kikkoman Sojasauce, dem Sauerrahm 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 Melanzanihälften auf einen mittelheißen Grill legen und 20 bis 25 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden.

Die Tomaten mit den Melanzani grillen oder in einer Grillpfanne kurz anbraten.

Die gegrillten Melanzani mit der Trüffelmayonnaise, den Tomaten, den Pinienkernen und dem geriebenen Parmesan servieren.