

Gegrilltes Antipasti-Gemüse mit Zitronen-Sojasauce

Gesamtzeit **25 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **5 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
779 kJ / 186 kcal

Fett: **15,1 g** Eiweiß: **2,4 g**
Kohlenhydrate: **8,4 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

0,5 Aubergine
1 Zucchini
3 rote Spitzpaprika

Für die Zitronen-Sojasauce

1 EL [Kikkoman süsse Würzsauce](#) [Mirin-Art](#)
2 EL [Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce](#)
2 EL Zitronensaft

Für das Kräuter-Knoblauch-Öl

1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
6 EL Olivenöl extra vergine

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die Zitronen-Sojasauce alle Zutaten verrühren.

Schritt 2

Für das Kräuter-Knoblauch-Öl den Knoblauch abziehen und zerdrücken. Die Kräuter waschen, trocken tupfen, fein hacken und in einem kleinem Topf mit dem Knoblauch und dem Öl langsam erhitzen.

Schritt 3

Die Aubergine und die Zucchini waschen, putzen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Spitzpaprika halbieren, entkernen und die Hälften nochmals teilen.

Schritt 4

Das Gemüse mit dem Kräuter-Knoblauch-Öl bestreichen und in einer erhitzten Pfanne unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Die Haut der Spitzpaprika vorsichtig abziehen.

Schritt 5

Das gesamte Gemüse in eine Schüssel geben und mit der Zitronen-Sojasauce marinieren.

Schritt 6

Das Antipasti-Gemüse auf Tellern anrichten, mit dem übrigen Kräuter- Knoblauch-Öl beträufeln und

servieren.