

Gemüse mit Zitronenmayo

Gesamtzeit **55 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **15 Min.** Marinierdauer **20 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3280 kJ / 784 kcal

Fett: **61 g** Eiweiß: **12 g**
Kohlenhydrate: **50,5 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

- 3 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
- 1** mittelgroße Zucchini
- 1** kleine Aubergine
- 2** Knoblauchzehen
- 1** roter Paprika
- 2** Kartoffeln
- 1** rote Zwiebel
- 3 EL** Olivenöl
- Zitronenmayonnaise**
- 6 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
- 8 EL** Mayonnaise
- 1** Zweig frischer Rosmarin
- 1** Pfeffer nach Geschmack
- 3** Knoblauchzehen
- 3** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zucchini und Aubergine in Scheiben schneiden. Den Paprika in große Stücke schneiden und die Kartoffeln vierteln. Zwiebel in dicke Scheiben schneiden.

Schritt 2

Zwei Knoblauchzehen mit einer Knoblauchpresse zerdrücken und in einer kleinen Schüssel mit Olivenöl mischen. Kikkoman Sojasauce dazumischen.

Schritt 3

Gemüse in diese Marinade legen und 15 Minuten ziehen lassen.

Schritt 4

Kikkoman Ponzu Zitrone in eine große Schüssel geben. Mayonnaise, gehackten Rosmarin und zerdrückten Knoblauch hinzugeben. Mit Pfeffer und Kikkoman Sojasauce abschmecken und gründlich mischen.

Schritt 5

Das Gemüse auf einer vorgeheizten Oberfläche bei mittlerer Temperatur etwa 7–10 Minuten lang grillen. Regelmäßig wenden. Kartoffeln benötigen möglicherweise mehr Zeit auf dem Grill (15–20 Minuten, je nach Größe). Alles grillen, bis es weich ist.

Schritt 6

Das Grillgemüse auf einem Teller anrichten und die Ponzu Zitronenmayonnaise dazu servieren.