KIKKOMAN

Glasierte Melanzani mit Limetten-Salsa

Gesamtzeit **22 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **12 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

0,5	Limette
70 g	rote Zwiebel, klein gewürfelt
3 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft
0,5 Bund	Koriander, grob gehackt
300 g	Melanzani
2 EL	geschälter Sesam
5 EL	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art
250 g	Sushi-Reis, gekocht (siehe Tipp)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

0,5 Limette - **70 g** rote Zwiebel, klein gewürfelt - **3 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft - **0,5 Bund** Koriander, grob gehackt

Zuerst die Salsa vorbereiten: Limette schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Mit Zwiebel, Koriander und Kikkoman Yuzu Ponzu verrühren.

Schritt 2

300 g Melanzani - **2 EL** geschälter Sesam

Melanzani längs in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf dem leicht geölten Grill, in einer Grillpfanne oder in einer beschichteten Pfanne ohne Fett 8 bis 10 Min. garen, dabei am besten ein leichtes Gewicht auflegen, z. B. einen Topfdeckel. Sesam in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, oft umrühren.

Schritt 3

5 EL Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art

Melanzani in 3 cm breite Streifen schneiden, mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Korean Style in einer Schüssel mischen.

Schritt 4

250 g cooked sushi rice

Reis wie für eine Chirashi-Bowl auf zwei Schalen verteilen und Melanzani Streifen darauf arrangieren. Mit Sesam bestreuen und mit Limetten-Salsa servieren.