

GEGRILLTER AUBERGINENSALAT



ZUTATEN

4

- 2 kleine feste Auberginen
- 20 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 10 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 5 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 10 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 40 g Sojasauce
- 5 g Sesamöl
- Schwarzer Pfeffer
- 15 g geschnittener Koriander
- 5 g Thai-Basilikum geschnitten

GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Ingwer & Limette WOK
450g



Zitronengraspüree 450g

ZUBEREITUNG

Auberginen in Scheiben schneiden. Die restlichen Zutaten zu einer Marinade verrühren. Die Auberginen mit etwas Dressing marinieren und die Grillpfanne oder den Grill erhitzen. Die Scheiben auf beiden Seiten grillen, dann in den Rest des Dressings geben und sofort servieren.