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 Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 40 g Sojasauce
- 5 g Sesamöl
- Schwarzer Pfeffer
- 15 g geschnittener Koriander
- 5 g Thai-Basilikum geschnitten

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.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwer & Limette WOK 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g