



# Gegrillte Aubergine mit karamellisierten Tomaten

🕒 30–35 Min   

## Zubereitung

- 1 Den Grill während der Vorbereitung auf 200 °C vorheizen. Die Aubergine waschen und halbieren. An einigen Stellen einschneiden. Mit etwas geschmolzener Butter bestreichen.
- 2 Die Tomaten waschen und halbieren. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Tomaten darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann mit Honig karamellisieren.
- 3 Für die Erdnussauce alle Zutaten solange miteinander verrühren bis eine cremige Masse entsteht. Gegebenenfalls kann nachgewürzt werden.
- 4 Die Aubergine auf den Grill legen und für etwa sieben Minuten grillen. Dann mit den karamellisierten Tomaten belegen und die Erdnussauce vorsichtig darüber verteilen.

## Zutaten 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2 Stk.	Aubergine
1	Tasse bunte Babytomaten
1	Bund frischer Koriander
2 EL	Honig
3 EL	Butter
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

### Für die Sauce

1	Becher saure Sahne
2 EL	Erdnussbutter
3 TL	Sojasauce
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	♦ Knoblauch granuliert

