



Gegrillte Melanzani mit karamellisierten Tomaten

🕒 30–35 Min   

Zubereitung

- 1 Den Grill während der Vorbereitung auf 200 °C vorheizen. Die Melanzani 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 Erdnusssauce alle Zutaten so lange miteinander verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Gegebenenfalls kann nachgewürzt werden.
- 4 Die Melanzani auf den Grill legen und für etwa 7 Minuten grillen. Dann mit den karamellisierten Tomaten belegen und die Erdnusssauce vorsichtig darüber verteilen.

Zutaten für 2 Portionen

🔹 = Kotányi Produkte

2 Stk.	Melanzani
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 Sauerrahm
2 EL	Erdnussbutter
3 TL	Sojasauce
1 Prise	🔹 Meersalz jodiert grob
1 Prise	🔹 Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	🔹 Knoblauch granuliert

