

Rezept

Auberginen und Pilze mit Sesam

Ein Rezept von Auberginen und Pilze mit Sesam, am 26.04.2024

Zutaten

2	längliche Auberginen (je 50 g)		Salz
500 g	Austernpilze	2 EL	Sesamsamen
4 EL	Olivenöl	2	Knoblauchzehen
	Pfeffer	2 EL	Honig
1/2 TL	Chilipulver		feuerfester Mini-Topf
	Öl zum Bestreichen		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Auberginen waschen, putzen und längs in 1 - 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Salz einreiben, bis zum Grillen ziehen lassen. Die Austernpilze putzen und harte Stielansätze abschneiden. Die Pilze auf der Arbeitsfläche auslegen, ein Brett darauflegen und die Pilze flach pressen.
2. Den Sesam in einer kleinen Pfanne ohne Fett leicht anrösten, abkühlen lassen. Olivenöl in eine kleine Schüssel geben, Knoblauch schälen und dazupressen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Honig in den Mini-Topf geben, mit dem Chilipulver verrühren.
3. Grill anheizen. Auberginenscheiben abbrausen und trocken tupfen. Auberginen und Pilze mit dem Knoblauchöl bestreichen.
4. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Auberginen und Pilze auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 5 Min. grillen. Kurz bevor das Gemüse gar ist, den Honig am Rand des Rosts erwärmen, Auberginen und Pilze damit bestreichen. Anrichten und mit dem Sesam bestreuen.