Rezept

Pikanter Salat mit Schlangen-Auberginen (Yam Maküa Yaow)

Ein Rezept von Pikanter Salat mit Schlangen-Auberginen (Yam Maküa Yaow), am 31.05.2025

Zutaten

- **400 g** Schlangen-Auberginen oder nicht zu dicke lila Auberginen
- **200 g** Schweinehackfleisch
- **1 TL** Zucker
- **5-10** Vogelaugenchilis
- **1 EL** Fischsauce
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- **5** Knoblauchzehen
- **1 EL** Öl
- **1 EL** vegetarische Austernsauce
- **1** große rote Schalotte
- **2 EL** Limettensaft
- **3** kleine Frühlingszwiebeln oder Basilikumblätter zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° vorheizen. Die Auberginen waschen und mit einem Zahnstocher ein paar Löcher einstechen. Auberginen auf ein Blech legen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 200°) 25-30 Min. rösten, bis die Schale braun wird und sich gut abziehen lässt. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Schale abziehen, die Auberginen in 5 cm lange Stücke schneiden und auf eine Platte legen.

2. Den Knoblauch schälen und fein schneiden. Das Öl im Wok erhitzen, den Knoblauch hineingeben und kurz anbraten, dann das Hackfleisch zugeben und beides kräftig anbraten. Austernsauce, Zucker und 5 EL Wasser zugeben, umrühren und ca. 1 Min. weiterbraten, anschließend in eine Schüssel umfüllen.

3. Für die Sauce die Schalotte schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Chilis waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Schalotte und Chilis mit Limettensaft und Fischsauce zum Hackfleisch geben und unterrühren. Das Ganze auf den Auberginen verteilen.

4. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in 2 cm lange Stücke schneiden und auf den Salat streuen. Oder Basilikumblätter aufstreuen. Mit weißem Pfeffer würzen und servieren.