

# Nasu no Salad

氣

Warmer Auberginensalat



氣

Für 5 Personen



氣

500g Aubergine in Streifen geschnitten

80g Frühlingszwiebeln

20g Basilikumblätter

20g Minzeblätter



氣

60g Wokoil

Sesamsauce:

80g Erdnüsse

40g Sesam

zusammen rösten und mixen



氣

50ml Sojasauce

40ml Sake

20ml Reisessig

20ml Sesamoel

alle Zutaten mischen



氣



氣

Zubereitung:



氣

Die Auberginen würzen und im Wok 5 Min  
braten

oder im Ofen bei 180 °C 20 min backen



氣

auf einen Teller anrichten und mit der Salatsauce  
übergießen und die Kräuter darüberstreuen



氣

Das Gericht schmeckt ausgezeichnet lauwarm



氣