Melanzani vom Grill

Ein ganz heißes Rezept! In Honig und Paprika die Melanzani vom Grill für echte Genießer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

1 Stk.	Melanzani
4 EL	Sojasauce
1 EL	Honig
1 EL	Paradeisermark
1 EL	Senf
1 EL	Paprikapulver
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Ingwer
1 Prise	Chiliflocken

Zubereitung

1. Zu Beginn für die **Melanzani vom Grill** den Knoblauch und Ingwer pellen und fein reiben. Danach Sojasauce, Honig, Paradeisermark, Senf, Paprikapulver, Knoblauch, Ingwer und Chiliflocken zu einer Marinade vermischen.

2. Im Anschluss die Melanzani säubern und in fingerdicke Scheiben schneiden. Danach die Scheiben in einer Schüssel mit der Marinade vermischen und gut 2 Stunden durchziehen lassen. Wichtig dabei ist, die Melanzani Scheiben öfters umdrehen, sodass sie die Marinade gleichermaßen aufnehmen können.

3. In der Zwischenzeit den Grill anheizen. Ist der Grill heiß die übriggebliebene Marinade von den Melanzani Scheiben abtropfen lassen und diese grillen bis sie durch sind und eine schöne Farbe haben. Die marinierten Melanzani vom Grill heiß anrichten.

Tipp

Die Melanzani vom Grill als Beilage zu gegrilltem Fleisch reichen.