

# Sesam-Auberginen

---



## **Zutaten (4 Personen):**

3 Auberginen  
3 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
30 g Ingwer (frisch)  
30 g Sesam (weiß)  
40 g Erdnüsse (ungesalzen)  
1 Bund Petersilie (glatt und gehackt)  
2 EL Weissweinessig  
1 EL Sambal-Olek  
1/2 TL Zimt  
1 TL Koriander (gemahlen)  
1 TL Cumin  
10 EL Rapsöl

## **Zubereitung:**

Die Auberginen waschen, trocken und der Länge nach je nach halbieren und anschließend in etwa 1 cm dicke Spalten schneiden. Ingwer sowie Schalotten schälen und fein hacken. Die Erdnüsse in grobe Stücke hacken. Sesam und Erdnussstücke in einem Wok ohne Fettzugabe goldbraun rösten und zur Seite stellen.

8 Esslöffel Rapsöl in dem Wok erhitzen. Die Auberginenspalten in mehreren Portionen anbraten, herausnehmen, salzen und mit Weißweinessig beträufeln. Das restliche Rapsöl im Wok erhitzen, Zwiebel- sowie Ingwerwürfel zufügen und andünsten. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und gemeinsam mit den Gewürzen sowie dem Sambal Olek in den Wok geben und verrühren.

Die Hälfte der Sesam-Erdnuss-Mischung mit den Auberginen zugeben und alles unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten braten. Zuletzt die gehackte Petersilie unterheben. Das Gericht nach Belieben mit Salz sowie Pfeffer abschmecken, auf einer großen Platte anrichten und mit der restlichen Sesam-Erdnuss-Mischung bestreut servieren.

***Nährwertangaben: 388 kcal p.P, 13 g KH p.P.***