



# Gegrillte Aubergine getoppt mit Räuchertofu und Tomate

## Zutaten (4 Portionen)

4 mittelgroße Auberginen  
8 EL Olivenöl  
4 EL Hengstenberg Essig des Jahres „Superfrüchte“  
1 EL Honig (Alternativ: Ahornsirup)  
6 mittelgroße Tomaten  
4 Stängel Petersilie  
1 Bund Schnittlauch  
4 Stängel Thymian  
240 g Räuchertofu  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Eine Grillpfanne oder Aluschale

## Empfohlene Produkte:



## Schritt 1: Der Anfang

Zuerst bereiten Sie den Grill für direkte Hitze vor. Von der Petersilie und dem Thymian zupfen Sie die Blätter ab. Hacken Sie nun die Kräuter und den Schnittlauch möglichst fein. Die Tomaten gründlich waschen und würfeln. Nachdem Sie auch die Aubergine gewaschen haben, schneiden Sie die Eierfrucht in ca. 2 cm dicke Scheiben. Auch der Räuchertofu wird gewürfelt – womit er mehr Fläche zum Anbraten bietet. Salzen Sie diese leicht von beiden Seiten, danach können sie beiseite gestellt werden. Der Hintergrund: Das Salzen entzieht der Aubergine nicht nur Wasser, sondern sorgt für einen wunderbar mild-fruchtigen Geschmack.



### **Schritt 2: Tomaten-Kräutermischung ansetzen**

Die Tomatenwürfel vermengen Sie nun mit dem Schnittlauch, Kräutern und 1 EL Essig des Jahres „Superfrüchte“. Tipp: Lassen Sie die Tomatenwürfel ruhig ein wenig stehen, denn die Kräuter brauchen ein paar Minuten, um ihr Aroma zu entfalten. Vor allem die wertvollen ätherischen Öle des Schnittlauchs brauchen für ihre volle Entfaltung ein wenig Zeit.

### **Schritt 3: Superfrüchte treffen auf Honig und Öl**

Anschließend vermengen Sie Honig, Öl und den den restlichen Essig. Parallel dazu braten Sie den Räuchertofu scharf in einer Grillpfanne an. Keine Grillpfanne zur Hand?

### **Schritt 4: Die Auberginen grillen**

Die gesalzenen Auberginen-Scheiben legen Sie nun in die Marinade aus Öl, Honig und Essig. Die Scheiben dürfen gerne ein paar Minuten in der Marinade durchziehen. Danach grillen Sie die Scheiben 5 Minuten von beiden Seiten. Die Scheiben dürfen nicht so nah an die Kohle wie Fleisch. Je nach Hitze des Grills ist hier Augenmaß gefragt. Besonders gute Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Scheiben mehrfach wenden und mit einem Pinsel die Marinade neu auftragen.

### **Schritt 5: Der letzte Schliff**

Die goldbraun gegrillten Auberginen-Scheiben toppen Sie nun mit dem Räuchertofu und den Kräutertomaten. Dazu passt ein Hauch scharf-würziger Meerrettich.