

Zutaten für 10 Personen für eine kleine Vorspeise

4 Auberginen - Olivenöl - 2 Knoblauchzehen - 4 Zweige Thymian - 2 EL Sojasauce - Pfeffer

2 Schalotten, fein gehackt und in wenig Olivenöl kurz sautiert - 3 Essiggurken, in feine Brunoise geschnitten - 3 EL Kapern, gehackt - 150g Ketchup - 10g Senf - 1 Zitrone - 3 EL Sojasauce - 1 Schuss Cognac – Szechuan-Pfeffer - frischer Schnittlauch, fein geschnitten - frische Liasco-Petersilie, fein gehackt – Randenpulver oder rote Lebensmittelfarbe nach Belieben

Zubereitung

Auberginen halbieren, einschneiden, mit Olivenöl, Sojasauce und Pfeffer würzen. Mit Knoblauch einreiben und mit frischem Thymian bestreuen. Im Ofen bei 180 Grad ca. 1 Stunde garen, bis das Fleisch weich ist. Auskratzen und fein hacken. In einem Sieb gut abtropfen lassen.

Für die Marinade Schalotten, Essiggurken, Kapern, Ketchup und Senf in einer Schüssel vermischen. $\frac{1}{4}$ Schale der Zitrone dazureiben. Mit Sojasauce, Cognac und Szechuan-Pfeffer abschmecken. Nach Belieben Randenpulver oder rote Lebensmittelfarbe begeben.



Lieblingsrezepte unserer Mitarbeiter Brigitte Lobsiger macht vegetarisches Tatar

