

Fischrezepte

Auberginensalat Mit Shrimps Und Ei

Anzahl: 4 - 6 Personen

Gattung: Salat, Auberginen, Salat, Thailand, Fisch

| | | | |
|---|--|---|--------------------------------------|
| 2 | Auberginen | 1 | Hartgekochtes Ei, klein |
| 1 | Essl. Öl | | - geschnitten |
| 2 | Essl. Getrocknete Shrimps, - eingeweicht und abgetrocknet | 4 | Schalotten, in Ringe |
| 1 | Essl. Knoblauch, grob gehackt | | - geschnitten |
| 2 | Essl. Frisch gepresster - Limonensaft | | Korianderblätter, zum - Garnieren |
| 1 | Teel. Palmzucker | 2 | Rote Chilis, entkernt und |
| 2 | Essl. Fischsoße | | - klein |
| | | | Geschnitten, zum Garnieren |

1. Grillen Sie die Auberginen, bis sie leicht geschwärzt und zart sind.
2. Abkühlen lassen, dann abpellen und in Stücke schneiden.
3. Die abgetrockneten Shrimps und Knoblauch in einer Pfanne scharf anbraten. Dann alles aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
4. Für das Dressing Limonensaft, Palmzucker und Fischsoße in eine Schale geben und durchrühren.
5. Auberginen auf einem Teller arrangieren. Ei, Schalotten und getrocknete Shrimps obenauf geben. Mit Dressing übergießen und mit Koriander und roten Chilis garnieren.