

Gegrilltes Gemüse mit Tomatensalsa.

Zutaten für:	Portion(en)	Zubereitung:
Aubergine(n)		1 Auberginen waschen und halbieren. Mit einem halben Teelöffel Öl bepinseln und salzen. Ein paar Minuten ruhen lassen.
TL Olivenöl		2 Dann von beiden Seiten ca. 10 min. goldbraun grillen.
g frische Tomaten (auch gehackte Dosentomaten möglich)		3 Für die Salsa: Tomaten in kleine Stücke schneiden und den Knoblauch klein hacken.
Knoblauchzehe(n)		
TL Tomatenmark		4 1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Tomatenmark heiß anbraten.
EL Honig		
Salz und Pfeffer		5 Tomaten und Honig dazu geben und ca. 3 min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lecker? Dann ab auf das Gemüse!