

## Gemüse mit Ponzu-Mayonnaise

Zubereitungszeit **20**  
Kalorien pro Portion **1593**



© Gemüse mit Ponzu-Mayonnaise

### Zutaten für 4 Personen

6 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
2 Zucchini  
2 Auberginen  
4 Knoblauchzehen  
2 rote Paprika  
4 Kartoffeln  
2 rote Zwiebeln  
6 EL Olivenöl

### Ponzu-Zitronen-Mayonnaise:

12 EL Kikkoman Ponzu Zitrone  
16 EL Mayonnaise  
2 Rosmarinzweige  
Etwas Pfeffer  
6 Knoblauchzehen  
Nach Geschmack Natürlich gebraute Sojasauce

### ZUBEREITUNG:

1. Zucchini und Aubergine in Scheiben schneiden. Die Paprika in große Stücke schneiden und die Kartoffeln vierteln. Zwiebel in dicke Scheiben schneiden.
2. 2 Knoblauchzehen mit einer Knoblauchpresse zerdrücken und in einer kleinen Schüssel mit Olivenöl mischen. Kikkoman Sojasauce dazugeben.
3. Gemüse in diese Marinade legen und 15 Minuten ziehen lassen.
4. Kikkoman Ponzu Zitrone in eine große Schüssel geben. Mayonnaise, gehackten Rosmarin und zerdrückten Knoblauch hinzugeben. Mit Pfeffer und Kikkoman Sojasauce abschmecken und gründlich mischen.

5. Das Gemüse auf einer vorgeheizten Oberfläche bei mittlerer Temperatur etwa 7–10 Minuten lang grillen. Regelmäßig wenden. Kartoffeln benötigen möglicherweise mehr Zeit auf dem Grill (15–20 Minuten, je nach Größe). Alles grillen, bis es weich ist.
6. Das Grillgemüse auf einem Teller anrichten und die Ponzu-Zitronen-Mayonnaise dazu servieren.