

# Linsen-Aubergine mit Goji-Baumnuss-Topping

Gesamtzeit **45 Min.** 45 Min. Kochzeit

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Für die Linsenfüllung:

- 500 g** Belugalinsen, eingelegt
- 100 ml** Olivenöl
- 100 g** Zwiebeln, rot, in feinen Würfeln
- 100 g** Karotten, in feinen Würfeln
- 100 g** Stangensellerie, in feinen Würfeln
- 1.5 l** Gemüsebouillon
- 300 ml** Kikkoman Sesamsauce

### Für die Aubergine:

- 5** Auberginen (à ca. 300 g)
- 100 ml** Kikkoman natürlich gebraute Bio-Sojasauce
- 50 g** Honig
- 100 ml** Olivenöl

### Für das Topping:

- 50 g** Goji-Beeren
- 50 g** Baumnusskerne, gehackt, geröstet
- 100 g** Feta, in feinen Würfeln
- 100 g** Zwiebeln, rot, in feinen Würfeln
- 30 g** Petersilie, fein gehackt
- 50 g** Minze, fein gehackt
- 50 ml** Kikkoman natürlich gebraute Bio-Sojasauce
- 100 ml** Olivenöl
- 50 ml** Limettensaft

### Ausserdem:

- 2** Schalen Kresse, gezupft

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Olivenöl in einem breiten Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebeln, Karotten und Sellerie darin 3–4 Minuten farblos dünsten. Linsen hinzugeben, eine weitere Minute dünsten und mit Bouillon auffüllen. Abgedeckt auf kleiner Stufe ca. 45 Minuten garziehen lassen.

### Schritt 2

Währenddessen Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Auberginen der Länge nach halbieren und kreuzförmig einritzen. Kikkoman Bio-Sojasauce mit Honig und Olivenöl verrühren, die Auberginen damit einreiben, auf Backblechen verteilen und ca. 30 Minuten im Backofen weichschmoren.

### Schritt 3

In der Zwischenzeit Goji-Beeren, Baumnüsse, Zwiebeln und Feta vorsichtig mit Petersilie und Minze vermengen. Mit Limettensaft, Olivenöl und Kikkoman Bio-Sojasauce marinieren und beiseitestellen.

### Schritt 4

Die Linsen nach der Kochzeit mit Kikkoman Sesamsauce vermengen. Die Auberginen auf Tellern anrichten, mit den Linsen belegen und mit dem Goji-Baumnuss-Topping und der Kresse garniert servieren.