



Auberginen-Miso-Burger

mit Gurken und Zwiebelrelish



30-40min



2 Personen

Mit Misopaste und Sojasauce verfeinerte Auberginenscheiben werden mit frischen Gurkenstreifen und einem pikanten Zwiebelrelish zwischen knusprig aufgebackene Burgerbrötchen gepackt. Dazu gibt es krosse Kartoffeln aus dem Ofen, die dank Currypulver besonders würzig sind. Unsere Testküche war begeistert!

Was du von uns bekommst

- 1 Aubergine
- 1 Päckchen helle Misopaste ^{1,6}
- 1 Päckchen Sojasauce ^{1,6}
- 1 Päckchen Mirin
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Madras-Currypulver ¹⁰
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam ¹
- 1 Minigurke
- 1 Päckchen Sumach
- 1 Päckchen Tomatenketchup ⁹
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleine Pfanne
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 601kcal, Fett 17.0g, Kohlenhydrate 87.5g, Eiweiß 17.1g



1. Aubergine marinieren

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Aubergine** in ca. 1,5cm dicke Scheiben schneiden. Die **Misopaste**, die **Sojasauce** und das **Mirin** zu einer **Marinade** verrühren und mit den **Auberginenscheiben** mischen. Beiseitestellen.



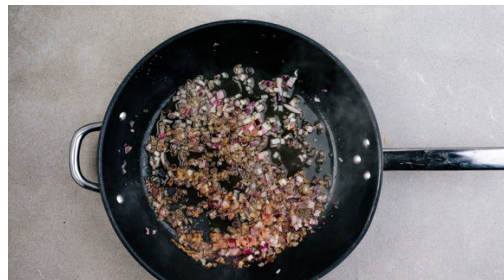
2. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm große Würfel schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. 1EL Olivenöl mit dem **Currypulver nach Geschmack** verrühren und über die **Kartoffeln** verteilen, dann gut mischen. Die **Kartoffeln** ca. 20Min. im Ofen rösten, bis sie knusprig und an den Rändern leicht gebräunt sind.



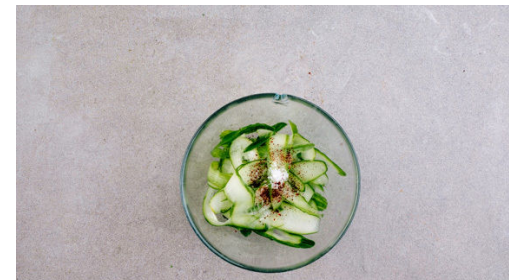
3. Auberginen backen

Die **Auberginenscheiben** auf einem weiteren mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, ggf. **restliche Marinade** darüber verteilen und die **Auberginen** ca. 10Min. im Ofen backen. Die **Scheiben** einmal wenden und weitere 5-8Min. backen, bis die **Auberginen** goldbraun und weich sind.



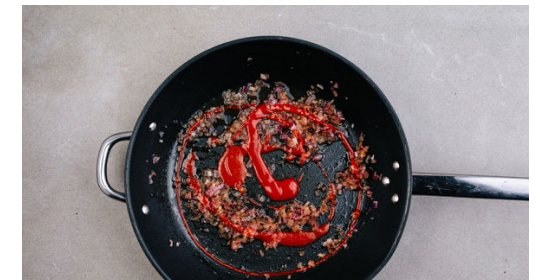
4. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren, in feine Würfel schneiden und in einer kleinen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-8Min. sanft anbraten. Ggf. etwas Wasser hinzugeben, damit die **Zwiebeln** nicht anbrennen.



5. Salat zubereiten

Die **Brötchen** im Ofen 3-5Min. aufbacken. Die **Gurke** mit einem Sparschäler rundherum abschälen. Die **Gurkenstreifen** mit dem **Sumach nach Geschmack** sowie Salz und Essig würzen.



6. Relish fertigstellen

Die **Zwiebeln** mit 1-2TL Essig ablöschen und noch 1-2Min. braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Sriracha-Sauce** und den **Ketchup** unterrühren. Die **Brötchen** aufschneiden, nach Belieben mit dem **Zwiebelrelish** bestreichen und mit den **Gurkenstreifen** und **Auberginenscheiben** belegen. Mit den **Kartoffeln**, den **restlichen Gurken** und dem **restlichem Relish** servieren.