



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 Team in der Testküche war begeistert!

- 2 Auberginen
- 25g Misopaste ^{1,6}
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 25ml Reisessig
- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Madras-Currypulver

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 1 Minigurke
- 1 Päckchen Sumach
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce

- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 613kcal, Fett 16.4g,
Kohlenhydrate 101.5g, Eiweiß 17.4g



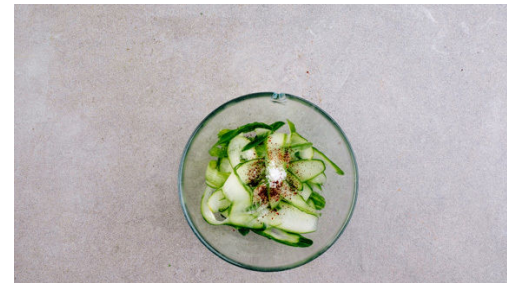
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Auberginen** in ca. 1,5cm dicke Scheiben schneiden. Die **Misopaste**, die **Sojasauce** und den **Reisessig** zu einer **Marinade** verrühren und mit den **Auberginenscheiben** mischen. Beiseitestellen.



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



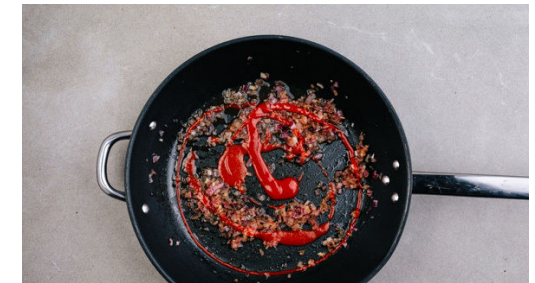
Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm große Würfel schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. 1EL Olivenöl mit dem **Currypulver nach Geschmack** verrühren und über die **Kartoffeln** verteilen, dann gut mischen. Die **Kartoffeln** ca. 20Min. im Ofen rösten, bis sie knusprig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



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



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.



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

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**