



RS Auberginen-Miso-Burger

mit Gurken und Zwiebelrelish



30-40min



3-4 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 große Auberginen
- 50g Misopaste ^{1,3}
- 25ml Tamari-Sojasauce ³
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Pck. Madras-Currypulver ²
- 3 rote Zwiebeln
- 4 Burgerbrötchen ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 große Gurke
- 2 Pck. Sriracha-Sauce

- 4EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

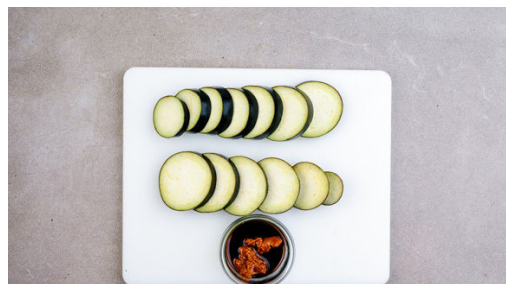
- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleine Pfanne
- Sparschäler
- Zitruspresse

Kochtipp

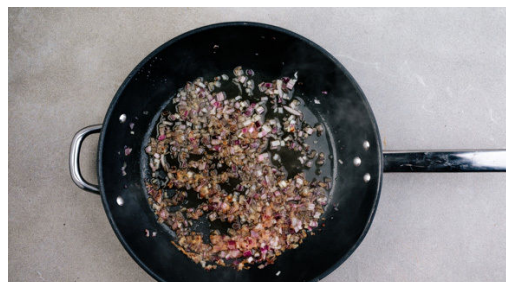
Wer mag, kann statt Ketchup auch Mayonnaise verwenden.

Gluten (1), Senf (2), Sojabohnen (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 571kcal, Fett 11.3g,
Kohlenhydrate 102.0g, Eiweiß 15.6g



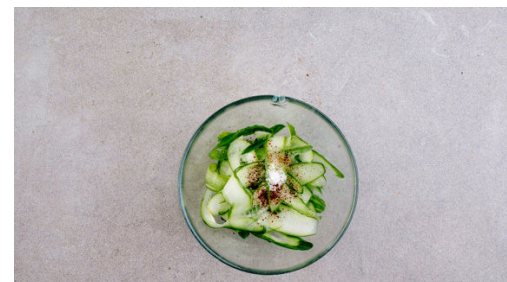
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Auberginen** in ca. 1,5cm dicke Scheiben schneiden. Die **Misopaste**, die **Sojasauce** und 2EL hellen Essig zu einer **Marinade** verrühren und mit den **Auberginenscheiben** mischen. Beiseitestellen.



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. 2EL 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 3-5Min. aufbacken. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Gurke** mit einem Sparschäler rundherum abschälen. Die **Gurkenstreifen** mit **2TL Zitronensaft** und Salz würzen.



Die **Auberginenscheiben** auf einem weiteren mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, ggf. **übrige 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 1EL Essig ablöschen und noch 1-2Min. braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Sriracha-Sauce** sowie 4EL 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.