



## <650kcal: 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 <sup>1,6</sup>
- 25ml Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Päckchen Madras-Currypulver

- 3 rote Zwiebeln
- 4 Brioche-Burgerbrötchen <sup>1,3,7</sup>
- 1 große Gurke
- 1 Päckchen Sumach
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce

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

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

### Kochtipp

Wer mag, kann statt Ketchup auch Mayonnaise verwenden.

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 595kcal, Fett 15.1g,  
Kohlenhydrate 100.3g, Eiweiß 16.6g



#### 4. Zwiebeln braten

## 2. Kartoffeln rösten

A top-down view of a clear glass bowl filled with a salad. The salad consists of thin, curved slices of green cucumbers, small wedges of red tomatoes, and thin slices of white onions. The ingredients are mixed together and topped with a dressing that includes a drizzle of olive oil, a splash of red vinegar, and a sprinkle of brown and white spices. The bowl is set against a plain, light-colored background.

## 5. Salat zubereiten

### 3. Auberginen backen

## 6. Relish fertigstellen

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.