



## Gebackene Auberginen asiatisch

mit buntem Gemüsemix und Quinoa

20-30min 2 Personen

Gesund soll es sein, schnell in der Zubereitung und bitte gerne auch asiatisch? Bitte schön: Hier sind unsere köstlich-würzigen Auberginen, die unter anderem mit Miso und Sojasauce verfeinert und anschließend im Ofen gegart werden. Währenddessen bereitest du die Quinoa und die weiteren Toppings zu. Nichts zu danken.

## Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Päckchen Sojasauce 1,6
- 1 Päckchen helle Misopaste 1,6
- 1 Aubergine
- 150g Quinoa
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Avocado
- 1 Päckchen schwarzer Sesam 11
- 1 Packung Babyspinat

## Was du zu Hause benötigst

- Honig oder Zucker
- Pflanzenöl
- Essig
- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Kochtopf
- Küchenpinsel
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 590kcal, Fett 21.0g, Kohlenhydrate 72.5g, Eiweiß 18.5g



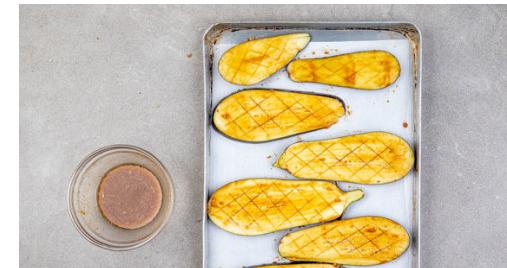
### 1. Würzsauce zubereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen und fein reiben. **1/2TL Knoblauch** und **1-2TL Ingwer** mit **1-2TL Sojasauce**, der **Misopaste**, 1-2TL Honig, 1TL Pflanzenöl und 1TL (hellem) Essig zu einer dickflüssigen **Würzsauce** verrühren. Die **Aubergine** der Länge nach in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden.



### 4. Gemüse schneiden

Die **Karotte** schälen und der Länge nach mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



### 2. Auberginen backen

Die **Auberginenscheiben** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, kreuzweise einschneiden, mit der **Würzsauce** bestreichen und 20-25Min. im Ofen backen. Die **restliche Würzsauce** mit 1-2EL Wasser verrühren und beiseitestellen.



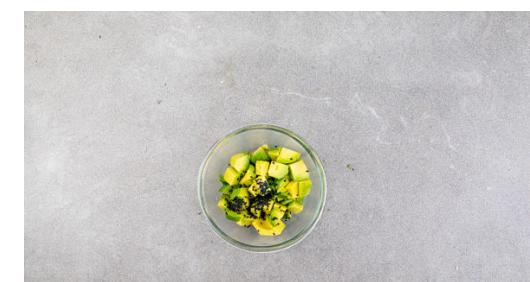
### 3. Quinoa kochen

In einem mittelgroßen Topf 350ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Quinoa** in einem feinmaschigen Sieb mit warmem Wasser abspülen, in das kochende Wasser geben und 10-12Min. abgedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und abgedeckt für weitere 10Min. ziehen lassen.



### 5. Limette vorbereiten

Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Aus 1-2TL (hellem) Essig, **1-2TL Limettensaft**, 1-2EL Wasser, 1-2TL Honig und 1 Prise Salz ein **Dressing** anrühren und mit den **Karotten** mischen. **Tipp:** Für ein veganes **Dressing** einfach Zucker nach Geschmack statt Honig verwenden.



### 6. Avocado würfeln

Die **Avocado** halbieren und entkernen. Das **Fruchtfleisch** aus der Schale lösen, in ca. 1cm große Würfel schneiden und mit **1EL Limettensaft** und dem **Sesam** vermengen. Die **Quinoa** mit den **Auberginen**, den **Karotten**, den **Lauchzwiebeln**, den **Avocadowürfeln**, dem **Spinat** und der **restlichen Würzsauce** anrichten und mit dem **Limettenabrieb** garnieren.