



RS Glasierte Miso-Aubergine im Burgerbrötchen

dazu Feldsalat mit Tomate und Cashews



40-50min



3-4 Personen

Wir präsentieren: ein Gemüseburger in seiner schönsten Form – und zwar mit leckeren, weich gebackenen Auberginenscheiben drauf. Wer dem dunkellila Gemüse sonst nicht so viel abgewinnen kann, sollte diese Kreation unbedingt probieren, denn hier kommen die Auberginen nicht allein, sondern mit einer würzigen Misoglasur daher. Dazu gibt es Tomaten, Cashews und zarten Feldsalat. Damit kann man doch nur überzeugen, oder?

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stücke Ingwer
- 75g Misopaste ^{2,5}
- 2 Auberginen
- 50g Cashewkerne ⁶
- 3 Tomaten
- 4 Burgerbrötchen ²
- 100g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ³
- 3EL Mayonnaise ¹
- 1TL Senf ⁴
- 5TL Honig
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 1-2 Backbleche und Backpapier
- Backrost
- Küchenreibe

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Sojabohnen (5), Schalenfrüchte (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 536kcal, Fett 31.3g, Kohlenhydrate 54.3g, Eiweiß 13.3g



1. Glasur zubereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben, den **Ingwer** ggf. schälen und ebenfalls fein reiben. Die **Misopaste** mit 3EL hellem Essig, 2EL Pflanzenöl, 3TL Honig, der **½ des Ingwers** und dem **Knoblauch** verrühren. Falls die **Glasur** zu dickflüssig ist, etwas Wasser unterrühren.



2. Auberginen rösten

Die **Auberginen** in dünne Scheiben schneiden und auf 1-2 mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen, dabei etwas Platz für die **Cashews** lassen. Die **Auberginenscheiben** dünn mit etwas **Glasur** bestreichen und im Ofen ca. 15Min. backen, erneut mit der **Glasur** bestreichen und weitere ca. 5Min. backen. Bei Verwendung von 2 Backblechen die Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



3. Dressing zubereiten

Den **restlichen Ingwer** mit 2TL Honig, 1TL Senf, 1EL Pflanzenöl und 1EL Essig zu einem **Dressing** verrühren. **2 Tomaten** in dünne Scheiben, die **andere Tomate** in grobe Würfel schneiden. Die **Tomatenwürfel** mit dem **Dressing** vermengen und beiseitestellen.



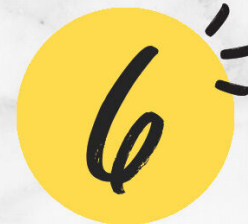
4. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** aufschneiden und die Schnittflächen mit insgesamt 2EL Butter bestreichen. Auf einem Backrost über den **Auberginen** in den Ofen einschieben und in 2-3Min. goldbraun aufbacken. Die **Cashews** grob hacken, zu den **Auberginen** auf die Bleche geben und 5-6Min. mitrösten.



5. Sandwiches anrichten

¾ des Salats mit den **Tomatenwürfeln** vermengen. Die **Brötchenhälften** mit je 1TL Mayonnaise bestreichen, mit dem **restlichen Salat**, den **Tomatenscheiben**, **je 2 Auberginenscheiben** und einigen **Cashews** belegen und zuklappen. Die **Burger** mit dem **Beilagensalat** servieren und ggf. übrige **Cashews, Auberginen** und **Glasur** dazu reichen.



6. Neue Verpackung

Wer sich spontan gegen Burger entscheidet, kann das heutige Gericht auch als Salat mit Croûtons servieren. Dafür die Brötchen in Würfel schneiden, mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und auf einem weiteren Backblech im Ofen 2-3Min. rösten. Alle Tomaten würfeln, mit dem Feldsalat und dem Dressing vermengen und mit den gerösteten Auberginen, den Cashews und den Croûtons anrichten.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

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