



RS Auberginen-Miso-Burger

mit Gurken und Zwiebelrelish



30-40min



2 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 1 große Aubergine
- 25g Misopaste³
- 25ml Tamari-Sojasauce³
- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Madras-Currypulver²
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Burgerbrötchen¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Gurke
- 1 Pck. Sriracha-Sauce

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

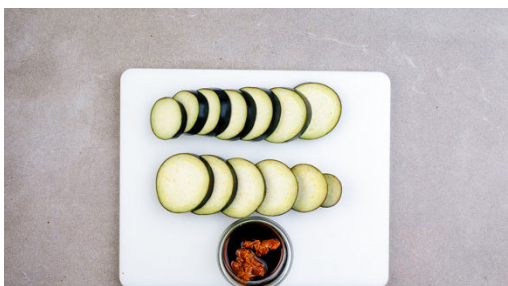
Wer mag, kann statt Ketchup auch Mayonnaise verwenden.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 580kcal, Fett 12.6g, Kohlenhydrate 101.2g, Eiweiß 16.1g



1. Aubergine marinieren

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



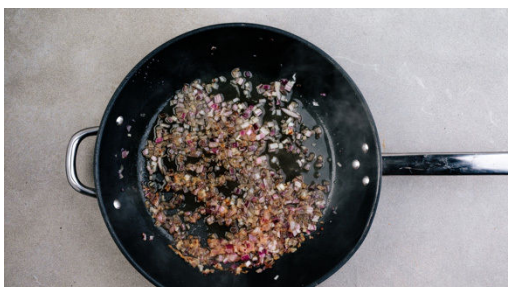
2. Kartoffeln rösten

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.



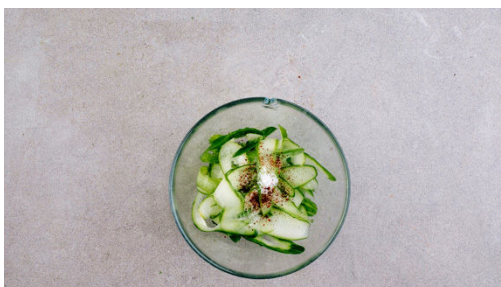
3. Auberginen backen

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.



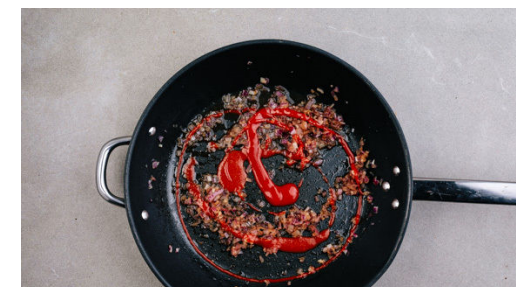
4. Zwiebeln braten

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.



5. Salat zubereiten

Die **Brötchen** im Ofen 3-5Min. aufbacken. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Gurke** mit einem Sparschäler rundherum abschälen. Die **Gurkenstreifen** mit **1TL Zitronensaft oder mehr** und Salz würzen.



6. Relish fertigstellen

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.