



Ingwer-Hackbällchen an gerösteter Aubergine

dazu Karottenreis und würzige Vinaigrette



ca. 40min



4 Portionen

Wer sonst zum Essen gerne ausgeht, darf heute mal zuhause bleiben, denn wir servieren ein absolut restaurantwürdiges Gericht, das einladend aussieht und fantastisch schmeckt.

Saftige Hackbällchen mit Ingwer und Karotten gesellen sich zu würziger, gerösteter Aubergine und locker-knackigem Karottenreis. Der heimliche Star des Abends ist aber die Schnittlauch-Ingwer-Vinaigrette, die alles miteinander verbindet. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 500g Schweinehackfleisch
- 50g Misopaste ¹
- 2 Auberginen
- 300g Sushireis
- 20g Schnittlauch

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Sojabohnen (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 795kcal, Fett 37.5g, Kohlenhydrate 81.2g, Eiweiß 33.5g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Den **Ingwer** ggf. schälen und fein würfeln oder reiben. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Hackbällchen zubereiten

Das **Hackfleisch** mit der **½ der Karotten**, der **½ des Ingwers**, dem **Knoblauch** und 1TL Salz vermengen. Mit angefeuchteten Händen **ca. 16 walnussgroße Bällchen** formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Ofen auf der oberen Schiene ca. 25Min. backen, bis die **Hackbällchen** gar sind.



3. Auberginen rösten

Die **Misopaste** mit je 2EL Pflanzenöl, Essig und Zucker verrühren. Die **Auberginen** quer in 1–2cm dicke Scheiben schneiden und auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Blech mit der **Misosauce** einreiben. Im Ofen auf der unteren Schiene ca. 20Min rösten, nach der Hälfte der Zeit zusammen mit den **Hackbällchen** wenden. Ggf. mit Alufolie abdecken, wenn die **Misosauce** zu dunkel wird.



4. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10–12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen, dann die **restlichen Karotten** unterheben.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Schnittlauch** grob schneiden und in einem hohen Gefäß mit dem **restlichen Ingwer**, 1TL Zucker, etwas Salz und Pfeffer und jeweils 4EL Pflanzenöl, Essig und Wasser zu einer leicht stückigen **Vinaigrette** pürieren. Die **Auberginen** und die **Hackbällchen** auf dem **Karottenreis** anrichten und mit der **Vinaigrette** beträufelt servieren.



6. Reste aufs Brot

Wenn nach dem Essen noch ein paar Auberginenscheiben oder sogar Hackbällchen übrig bleiben, kannst du sie am nächsten Tag problemlos zwischen zwei Brotscheiben packen und als Sandwich verspeisen. Dazu passt am besten ein cremiger Dip, zum Beispiel aus Sriracha und Mayonnaise. Wie scharf oder mild der Dip wird, bleibt dabei ganz dir überlassen.

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. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) [YouTube](#) [LinkedIn](#) [Snapchat](#) [WhatsApp](#) [Telegram](#) [Signal](#) [Zurück zur Startseite](#) [Über uns](#) [Kontakt](#) [Impressum](#) [Datenschutz](#) [AGB](#) [Werbung](#) [Partnerships](#) [Presse](#) [Jobs](#) [Kontakt](#) [Feedback](#) [Hilfe](#) [FAQ](#) [Glossar](#) [Wörterbuch](#) [Rezeptkategorie](#) [Rezepttyp](#) [Rezeptzeitpunkt](#) [Rezeptdauer](#) [Rezeptmenge](#) [Rezeptkosten](#) [Rezeptbewertung](#) [Rezeptkommentar](#) [Rezeptdruck](#) [Rezeptspeichern](#) [Rezeptteilen](#) [Rezeptmarkieren](#) [Rezeptverstecken](#) [Rezeptlöschen](#) [Rezeptaktualisieren](#) [Rezeptarchiv](#) [Rezepthistorie](#) [Rezeptverlauf](#) [Rezeptverlauf löschen](#) [Rezeptverlauf zurücksetzen](#) [Rezeptverlauf neu starten](#) [Rezeptverlauf neu laden](#) [Rezeptverlauf neu erstellen](#) [Rezeptverlauf neu bearbeiten](#) [Rezeptverlauf neu löschen](#) [Rezeptverlauf neu aktualisieren](#) [Rezeptverlauf neu archivieren](#) [Rezeptverlauf neu freigeben](#) [Rezeptverlauf neu sperren](#) [Rezeptverlauf neu teilen](#) [Rezeptverlauf neu versenden](#) [Rezeptverlauf neu drucken](#) [Rezeptverlauf neu speichern](#) [Rezeptverlauf neu teilen](#) [Rezeptverlauf neu versenden](#) [Rezeptverlauf neu drucken](#) [Rezeptverlauf neu speichern](#)