



## Ingwer-Hackbällchen an gerösteter Aubergine

dazu Karottenreis und würzige Vinaigrette



ca. 40min



2 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!

- 1 Karotte
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Schweinehackfleisch
- 1 Aubergine
- 25g Misopaste <sup>1</sup>
- 150g Sushireis
- 10g Schnittlauch

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

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

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 816kcal, Fett 37.7g,  
Kohlenhydrate 84.7g, Eiweiß 34.0g



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.



Das **Hackfleisch** mit der **½ der Karotten**, der **½ des Ingwers**, dem **Knoblauch** und ½TL Salz vermengen. Mit angefeuchteten Händen **ca. 8 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.



Die **Misopaste** mit je 1EL Pflanzenöl, Essig und Zucker verrühren. Die **Aubergine** 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.



In einem kleinen Topf 300ml 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.



Den **Schnittlauch** grob schneiden und in einem hohen Gefäß mit dem **restlichen Ingwer**, ½TL Zucker, etwas Salz und Pfeffer und jeweils 2EL 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.



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](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**