



Miso-Auberginen auf Sobanudeln

mit Schneidebohnen und Sesam



30-40min



3-4 Personen

Asiatische Aromenpower ist heute Programm, wenn es eine würzige Sobanudelpfanne mit knackigen grünen Bohnen und dazu gebackene Auberginenscheiben gibt, die mit einer leckeren Miso-Ingwer-Sauce verfeinert werden. Zum Servieren wird alles nach Geschmack mit Sesam und Peperoni garniert. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 300g Sobanudeln ¹
- 2 Auberginen
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 400g breite Bohnen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Päckchen Misopaste ^{1,6}
- 1 rote Peperoni
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 2 Päckchen schwarzer Sesam ¹¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

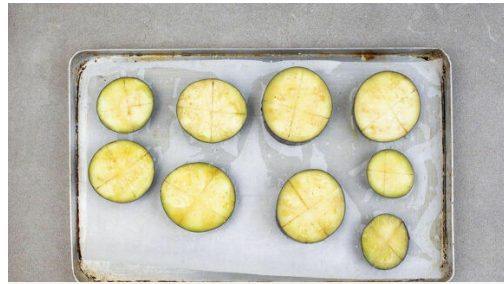
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 478kcal, Fett 8.9g, Kohlenhydrate 84.2g, Eiweiß 16.4g



1. Auberginen backen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Auberginen** in Scheiben schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit etwas Pflanzenöl beträufeln und 1 Prise Salz darüberstreuen. Die **Auberginen** ca. 20Min. im Ofen goldbraun backen.



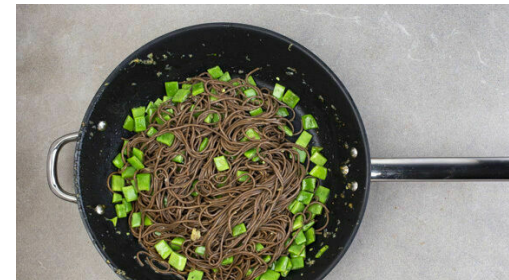
4. Auberginen verfeinern

Die **Auberginen** nach ca. 20Min. aus dem Ofen nehmen, die Grillfunktion einschalten oder die Temperatur um 45°C erhöhen. Die **Auberginen** mit der **Würzsauce** bestreichen und 4-5Min. grillen. **Übrige Würzsauce** aufbewahren. Die **Peperoni** längs halbieren und fein würfeln. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen.



2. Würzsauce vorbereiten

Den **Ingwer** schälen und fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die Enden der **Bohnen** entfernen und die **Bohnen** in 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Misopaste** mit der **1/2 des Ingwers**, 2EL Honig oder Zucker und 3EL (hellem) Essig verrühren. Ggf. 2EL Wasser dazugeben, wenn die **Würzsauce** zu dickflüssig ist.



5. Bohnen garen

Die **Bohnen**, den **Knoblauch** und den **restlichen Ingwer** mit 2EL Pflanzenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2Min. braten. Mit ca. **150ml Kochwasser** ablöschen und die **Bohnen** in 3-4Min. bissfest kochen. Dann die **Nudeln**, die **Sojasauce** und ggf. **übrige Würzsauce** dazugeben und erwärmen. Ggf. mehr **Kochwasser** hinzufügen.



3. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. Die **Nudeln** in ein Sieb abgießen, dabei ca. **250ml Kochwasser** auffangen. Die **Nudeln** sehr gründlich **mit kaltem Wasser abspülen** und abtropfen lassen.



6. Anrichten und servieren

Die **Nudeln** und die **Bohnen** auf Tellern verteilen. Die **Auberginen** darauf anrichten, mit dem **Sesam**, den **Lauchzwiebeln** und den **Peperoniwürfeln nach Geschmack** garnieren und servieren.