



R e z e p t

Gebackene Auberginen

Die japanische Art, mit Gemüse umzugehen, eröffnet aromatisch ganz neue Perspektiven. In diesem Rezept trifft Aubergine auf 3 typische Würzmittel: Mirin, Sake und Miso. Mit Schnittlauch und Sesam wird's eine köstliche Beilage.

Zutaten für 4 Personen

- 2 große Auberginen
- 30 g Mirin
- 30 g Sake
- 60 g Shiro-Miso
- Rapsöl
- 1 Bund Schnittlauch
- Gerösteter Sesam

Zubereitung

- Die Auberginen halbieren. Auf die Schnittfläche legen und die runde „Kuppel“ knapp flach schneiden.
- Auf beiden Seiten salzen und in einer Pfanne hellbraun anbraten, insgesamt etwa 5 Minuten, bis die Auberginen etwas weicher geworden sind.
- Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Mirin, Sake und Miso gut vermischen und die Oberfläche der Auberginen damit bestreichen.
- Mit dieser Seite nach oben auf ein Backblech legen und 20 Minuten garen.
- Zum Servieren mit Schnittlauchröllchen und Sesam bestreuen.