



SIEMENS

Miso Aubergine, Blaubeeren, Sauer- rahm & Sauerteigbrot

Für 2 Personen

Siemens Home Appliances

Zutaten:

Zum Servieren:	Für die Aubergine:
2 Scheiben Sauert- eigbrot	1 Aubergine
1 Frühlingszwiebel	50 ml Wasser
50 g Blaubeeren	25 g Zucker
100 g Sauerrahm	35 g Miso Paste
Salz & Limette nach Geschmack	1 TL Fisch Sauce
	1 TL Soja Sauce
	1/4 TL Sesamöl

Für die Aubergine zuerst den Zucker mit Wasser aufkochen. Nun 2 Min. köcheln lassen. Dann Miso Paste, Fisch- und Soja Sauce, sowie Sesamöl einrühren. Rühren bis die Soße glatt ist. Die Aubergine waschen und in Hälften schneiden, Diese dann kreuzweise einschneiden. Nun in eine Pfanne legen und jede Hälfte mit je zwei Löffeln Miso Sauce marinieren. Die Aubergine nun im Ofen bei 220°C für 15 Min. rösten. Dann herausnehmen, erneut mit Miso Sauce marinieren und für weitere 15 Min. weiter rösten, bis sie gar und goldgelb sind.

Zum Servieren, die Frühlingszwiebel waschen und in dünne Streifen schneiden. Nun das Sauerteigbrot in der Pfanne mit etwas Sesamöl rösten. Ist die Aubergine fertig, wird Diese mit etwas Salz gewürzt. Inzwischen den Sauerrahm mit Salz und Limette abschmecken, auf den Teller geben und darauf die Aubergine anrichten. Die Frühlingszwiebel und die Blaubeeren anrichten und mit dem knusprigen Brot servieren.