

Geröstete Auberginen mit Miso-Honig Glasur

Gesamtzeit **40 Min.** 40 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):

624 kJ / 149 kcal

ZUTATEN

2 Portion(en)

2	mittelgroße Auberginen
4 TL	helle Misopaste
2 TL	flüssiger Honig
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 TL	toasted sesame oil daumengroßes Stück frischen Ingwer, geschält und gerieben
1	Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt
4	Frühlingszwiebeln, gehackt
2 TL	Sesam

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Auberginen der Länge nach halbieren und das Fleisch rautenförmig einritzen. Darauf achten, dass die Haut nicht verletzt wird. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Auberginen mit der geschnittenen Seite nach oben darauf legen.

Schritt 2

Miso mit Honig, Sojasauce, Sesamöl, Ingwer, Knoblauch und 2-3 EL Wasser zu einer geschmeidigen Paste verrühren. Das Auberginenfleisch mit der Paste bestreichen und 20-25 Minuten rösten lassen, bis die Auberginen goldbraun und weich sind. Mit den Frühlingszwiebeln und dem Sesam bestreuen und servieren.