

## Rezept

# Auberginen mit süßer Misosauce

Ein Rezept von Auberginen mit süßer Misosauce, am 09.06.2026

## Zutaten

- |                                         |                                 |
|-----------------------------------------|---------------------------------|
| <b>1</b> schlanke Aubergine (ca. 200 g) | <b>2 EL</b> Sonnenblumenöl      |
| <b>2 EL</b> Sojasauce                   | ca. 150 ml Dashi-Brühe          |
| <b>1 EL</b> Sesampaste                  | <b>2 EL</b> weißes Miso         |
| <b>1 EL</b> Mirin                       | <b>1 EL</b> schwarze Sesamsamen |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Die Aubergine waschen, putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin bei großer Hitze von beiden Seiten 2-4 Min. anbraten. 1 TL Sojasauce und 3-4 EL Dashi-Brühe zugeben, bei mittlerer Hitze garen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Diesen Vorgang wiederholen, bis 1 1/2 EL Sojasauce und ca. 100 ml Dashi-Brühe aufgebraucht sind.
2. Die Auberginenscheiben aus der Pfanne nehmen und auf einer Platte anrichten. Sesampaste, Miso, Mirin und übrige Sojasauce verrühren. Dabei so viel Dashi zugießen, bis die Sauce cremig ist. Die Sauce über die lauwarmen oder kalten Auberginen träufeln und mit Sesam bestreuen.