

Sesam-Aubergine mit Reis-

nudeln, Gurke und Erdnuss-Sauce

— Bio Kochbox KW 35



Sesam-Aubergine mit Reissnudeln, Gurke und Erdnuss-Sauce



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 180 g Reissnudeln
- 1 Aubergine
- ½ Gurke
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Stück Ingwer
- 2 EL Erdnussmus
- 1 Handvoll Koriander

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Reissessig
- 1 TL Ahornsirup
- 1 EL Sesam
- 1 TL Sesamöl
- 2 EL Öl

Zubereitung:

Die Aubergine wird gewaschen, trockengetupft, vom Stielansatz befreit und in etwa 2 cm große Würfel geschnitten. Die Gurke wird gründlich gewaschen, trockengetupft, längs halbiert und mit einem Löffel von den wässrigen Kernen befreit, anschließend wird sie in dünne Halbmonde geschnitten. Die Frühlingszwiebeln werden geputzt, gewaschen und schräg in feine Ringe geschnitten. Ingwer und Knoblauch werden geschält und sehr fein gehackt. Der Koriander wird gewaschen, trocken geschüttelt und grob geschnitten. Der Sesam wird in einer trockenen Pfanne goldbraun geröstet und beiseitegestellt. Die Reissnudeln werden nach Packungsangabe in Wasser bissfest gekocht, anschließend abgossen, gründlich mit kaltem Wasser abgespült und gut abtropfen gelassen. Das neutrale Öl wird in einer großen Pfanne stark erhitzt und die Auberginenwürfel werden darin rundherum kräftig gebraten, bis sie goldbraun und vollständig weich sind. Ingwer und Knoblauch werden kurz mitgebraten. Für die Sauce werden Erdnussmus, Sojasauce, Reissessig, Ahornsirup und Sesamöl glattgerührt und mit einigen Esslöffeln warmem Wasser zu einer cremigen, fließfähigen Sauce verdünnt. Die Reissnudeln werden mit Gurke und Frühlingszwiebeln vermengt und mit einem Teil der Erdnusssauce überzogen. Die heißen Auberginen werden darauf verteilt, die restliche Sauce wird darübergegeben und das Gericht mit geröstetem Sesam und Koriander vollendet.