

NASU DENGAKU

Zeitaufwand: **50–60 Minuten**

Kategorie: **Snack**

Küchenutensilien: **Messer, Backofen**



1. Als Erstes waschen wir unsere Aubergine und halbieren sie. Die Schnittseiten schneiden wir rautenförmig ein und bestreichen sie mit Olivenöl und etwas Salz.
2. Als Nächstes kommt die Aubergine für 30–35 Minuten (mit der Schnittseite nach unten) in den vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft. Die Backzeit variiert je nach Dicke der Aubergine.
3. Die Zutaten (★), die wir auch für unsere Teriyaki-Sauce verwenden, mischen und kurz aufkochen.
4. Nun die Miso-Paste und das Shichimi Tōgarashi hinzufügen und gut vermischen.
5. Nachdem die Aubergine das erste Mal gebacken wurde, drehen wir sie um und bestreichen die Schnittseiten mit der Paste.
6. Jetzt kommt sie erneut in den Backofen: 180 °C für weitere 20–25 Minuten.
7. Die Frühlingszwiebel schneiden wir in feine Ringe und dekorieren unsere Aubergine damit nach dem Backen.

Für eine Portion:

- Olivenöl
- Salz
- 4 EL Sojasauce (★)
- 2 EL Mirin (★)
- 2 EL Sake (★)
- 2 EL Zucker (★)
- 1 TL Sesamkörner (★)
- 3 EL Miso-Paste
- ½ TL Shichimi Tōgarashi
- 1 Aubergine
- 1–2 Frühlingszwiebeln

ITADAKIMASU