

# Auberginen mit Paprika in Miso-Sauce

37

**Typ:** Japanisch

**Quelle:** Japan-Magazin

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** 400g Auberginen  
150g Paprika  
2 Eßl. Speiseöl  
3 Eßl. Sesamöl  
4 Eßl. Miso (Sojabohnenpaste)  
3 Eßl. Zucker  
3 Eßl. Sake oder Weißwein  
4 Eßl. Dashi (Instant-Fischbrühe) oder Wasser

**Rezept:**

- 1) Die Auberginen in fingerdicke Scheiben schneiden und 5 min. in Salzwasser legen.
- 2) Die Paprika in mundgerechte Stücke schneiden.
- 3) Das Öl sowie das Sesamöl in einem Topf erhitzen und die Auberginen und Paprika darin braun anbraten. Einen Deckel auflegen.
- 4) Wenn das Gemüse weich geworden ist, Miso und Zucker hinzugeben und unter Rühren erhitzen, bis die Masse leicht anbrennt.
- 5) Danach Sake und Dashi hinzufügen und solange kochen lassen, bis etwas Flüssigkeit übrigbleibt.

Dazu gehören Reis und Suppe.