

# Teriyaki Auberginen mit Süßkartoffel-Ingwer-Püree

## ZUTATEN

4 Portion(en)

<b>2</b>	Auberginen
<b>500 g</b>	Süßkartoffeln
<b>40 g</b>	Ingwer
<b>6 EL</b>	Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce Honig
<b>3 EL</b>	Rapsöl
<b>1</b>	Zitrone
<b>2 Prisen</b>	Meersalz
<b>150 g</b>	Edamame
<b>1 Stück</b>	Gartenkresse

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Auberginen, Süßkartoffeln, Ingwer waschen und trocknen. Auberginen halbieren und Innenseite kreuzförmig einritzen. Kikkoman Teriyaki BBQ-Sauce mit Honig zum Bestreichen nutzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Auf der unteren Schiene ca. 20 Minuten garen.

### Schritt 2

In der Zwischenzeit Süßkartoffeln schälen und mit einer Vierkantreibe fein reiben. Öl in einem Topf erhitzen und geriebene Süßkartoffeln dazugeben und dabei ständig rühren. Anschließend weiche Süßkartoffeln mit einem Handmixer fein pürieren.

### Schritt 3

Ingwer schälen und fein reiben. Zitrone entsaften. Püree mit Ingwer und Salz abschmecken. Einen Topf mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen. Edamame ca. 20 Sekunden kochen. Edamame Kerne aus der Schale nehmen und mit Zitronensaft marinieren.

### Schritt 4

Aubergine mit Püree anrichten und mit Edamame und Kresse garnieren.