

# AEG

## Gedämpfte Auberginen mit Sojamarinade, Sesam und frischem Koriander

**Beheizungsart:** VITAL Dampf  
**Temperatur:** 99 °C  
**Zeit:** 20 Minuten  
**Wasser:** 500 ml  
**Portionen:** 4



2 Auberginen  
6 EL Sojasauce  
3 EL Ketjap Manis  
4 Frühlingszwiebeln  
3 rote Chilischoten  
1,5 EL geröstetes  
Sesamöl

100 g Rucola  
2 Zweige Koriander  
2 Zweige Basilikum  
2 Zweige Minze  
Salz, Chilischoten

**Benötigt: Dampfset**

**Vorbereitung:** Rucola putzen und waschen. Frühlingszwiebeln von Wurzeln und dunkelgrünen Enden befreien, in feine Ringe schneiden. Chilischoten halbieren, entkernen und sehr fein hacken. Minze, Basilikum und Koriander zupfen und fein schneiden. Die Auberginen waschen, vom Stiel befreien und in Würfel von ca. 2,5 cm Kantenlänge schneiden. Die Würfel leicht salzen und in das Dampfset legen.

**Zubereitung:** Das Dampfset auf ein Ofengitter in Einschubebene 3 stellen und die Auberginen im Programm „VITAL Dampf“ bei 99 °C für 20 Minuten dämpfen. Derweil für das Dressing die Sojasauce, Ketjap Manis und Sesamöl verrühren. Frühlingszwiebeln, Chilis und Kräuter untermischen. Nach Beendigung des Programms in einer flachen Schale die Auberginen mit dem Dressing marinieren und mit dem Rucola garnieren.

Neues Kochen  
**kochZEIT**  
für Genießer