



Auberginen mit Curry

Von den Auberginen die Stiele abschneiden, nicht aber die Haut abziehen, dann in Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen. Zwiebeln und Paprika in dünne Scheiben oder feine Streifen schneiden und die Knoblauchzehen fein hacken. Die entkernten Chilipfefferschoten zerdrücken. In einer schweren Kasserolle nun das Fett erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Dann das Currysüppchen und die Auberginenscheiben hineingeben und einige Minuten braten. Die Paprikastreifen und die Chilipfefferschoten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Senfpulver abschmecken. Mit der Kokosmilch auffüllen, den Topf zudecken und 30 Min. leise köcheln lassen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Aubergine(n)

Salz

4 Zwiebel(n), klein

100 ml Kokosmilch

3 Zehe/n Knoblauch

2 Paprikaschote(n), grün

3 Chilischote(n), entkernt und getrocknet

3 EL Butter oder Öl

1 EL Curry

Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

½ TL Senf (Pulver)

Verfasser: Sofi