

UNSER



REZEPT

DER WOCHE

AUBERGINEN-CURRY

| Zutaten | | Zubereitung |
|--|---|---|
| 2 ca. 3 EL | Auberginen Salz | 1. Auberginen in ca. 1 cm ² große Würfel schneiden, großzügig salzen und für 10 min ziehen lassen. |
| etwas | Öl | 2. Auberginenwürfel abtupfen und mit etwas Öl in der Pfanne goldbraun anbraten. |
| ca. 1 cm ² 3 1 EL 1 TL 2 EL | Ingwer Knoblauchzehen Currypulver Paprikapulver Tomatenmark | 3. Ingwer und Knoblauch fein reiben, mit den restlichen Gewürzen und Tomatenmark zu den Auberginen geben. Für einige Minuten anbraten lassen. |
| 200 ml 200 ml | Wasser Kokosnussmilch | 4. Mit Wasser und Kokosnussmilch ablöschen, für 10 min köcheln lassen. |
| etwas ½ 1 EL | Salz Zitrone Agavendicksaft | 5. Mit Salz, Zitronensaft und Agavendicksaft abschmecken. |

TIPP: Das Curry passt besonders gut zu frischem Reis oder frischem Naan!