

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!