

# Auberginencurry

## ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

KOCHEN: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

1 Zwiebel, in Streifen  
4 Knoblauchzehen, in Scheibchen  
1 EL Kreuzkümmelsamen  
1 TL Fenchelsamen  
½ Zimtstange  
1 Peperoncini, entkernt, gehackt  
2 EL Bratbutter oder Bratcrème  
600 g Baby-Auberginen, längs halbiert  
2 cm Ingwerwurzel, gerieben  
1 TL Kurkumapulver  
1 Dose gehackte Tomaten (230 g)  
2 dl Kokosmilch  
Salz, Pfeffer  
½ Bund Koriander, gezupft  
100 g Jogurt nature

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)



© le menu

## Zubereitung

### ZUBEREITUNG

Zwiebel und alle Zutaten bis und mit Peperoncini in der heissen Bratbutter anrösten. Auberginen dazugeben, 5–7 Minuten mitrösten. Ingwer und Kurkuma dazugeben. Tomaten und Kokosmilch dazugeben, würzen, 25–30 Minuten köcheln lassen, würzen. Curry mit Koriander und einem Klacks Jogurt anrichten.

### TIPP

Indische Pappadams dazu servieren.

