



AUBERGINE IN KOKOS-SENF-CURRY



Für 4 Personen

ZUTATEN

1 Aubergine,
in 3 cm große Stücke geschnitten
1 TL Salz
1 TL Kurkumapulver

für das Curry:

2 Kartoffeln, in 3 cm große Stücke
geschnitten
1 EL Sonnenblumenöl
1 TL Kümmelsamen
1 TL schwarze Senfkörner
1 TL Fenchelsamen
1 große rote Zwiebel, fein gehackt
1 cm Ingwer, fein gehackt
1 grüne Chili, fein gehackt
¼ TL Salz
½ TL Kurkumapulver
½ TL Zucker
1 TL Dijon Senf
400ml Kokosmilch

Sonnenblumenöl zum Braten

ZUBEREITUNG

Auberginenstücke in ein Sieb legen. Mit Salz und Kurkumapulver bestreuen. Gut einreiben und eine Stunde ruhen lassen, damit überschüssige Flüssigkeit austreten kann.

Auberginenstücke auf Küchenpapier legen, abtrocknen. Eine Pfanne zu 1/3 mit Sonnenblumenöl füllen und auf 190°C erhitzen. Auberginenstücke vorsichtig in mehreren Portionen bei mittlerer bis hoher Hitze rund 4-5 Min. braten, bis sie goldbraun sind. Im gleichen Öl die Kartoffelstücke goldbraun anbraten.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Kümmelsamen, Senf und Fenchel dazugeben. Einige Sekunden anbraten, dann die Zwiebelstückchen dazugeben. Sobald diese goldbraun werden, Ingwer und Chili hinzufügen und eine Minute anbraten. Anschließend die restlichen Gewürze, Senf und Kokosmilch dazugeben und aufkochen lassen.

Die gebratenen Auberginenstückchen und Kartoffeln dazugeben und zwei Minuten mitkochen. Sofort heiß servieren.

Tipp: Dazu passt Reis ideal.