

Indisches Auberginen-Curry



Die Auberginen halbieren und die Schnittflächen mit Salz bestreuen. Nach 10 Minuten abtupfen, mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen und die Haut mit der Gabel einstechen. Bei 180 Grad 45 Minuten lang backen, bis die Aubergine weich ist. Aus dem Ofen nehmen und grob würfeln.

Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch glasig anschwitzen. Die Gewürze, bis auf das Salz, vermischen und unterrühren. 1 Minute mit anschwitzen. Dann die Tomaten unterrühren. Die Sauce 5 - 10 Minuten köcheln lassen. Die Auberginenstücke und die Erbsen hinzugeben und mitkochen, bis die Erbsen gar sind. Zum Schluss mit Salz und nach Wunsch mit weiteren Gewürzen abschmecken.

Dazu passen Fladenbrot, Reis oder Kartoffeln.

Zutaten für 4 Portionen:

2 Aubergine(n)

200 g Erbsen, aufgetaut

Für die Sauce:

400 g Tomaten, stückige

3 Knoblauchzehe(n)

1 Zwiebel(n)

2 TL Currypulver

2 TL Kreuzkümmelpulver

1 ½ TL Ingwer, gemahlen

½ TL Kurkuma

½ TL Cayennepfeffer

Salz und Pfeffer