

Auberginen-Kartoffel-Curry

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Auberginen – 800 g Kartoffeln – ½ TL Kümmel – 1 TL Senfsamen – 1-2 Zwiebeln – 2 Knoblauchzehen – Ingwer – 2 Chilischoten – Currypulver – 400 g Tomaten (aus der Dose) – 1 TL Zucker – Olivenöl

Zubereitung:

- Auberginen putzen, Kartoffeln schälen und beides in grobe Würfel schneiden
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Ingwer schälen, Chilischoten evtl. entkernen und in schmale Streifen schneiden
- Öl in einer Pfanne erhitzen und darin nacheinander Kartoffeln und Auberginen anbraten bis sie gebräunt sind. Beiseite stellen
- Kümmel- und Senfsamen in die Pfanne geben und rühren bis sie anfangen zu duften
- Zwiebeln & Knoblauch zugeben, Ingwer hinein reiben & kurz anbraten
- Chili und Curry unterrühren, Kartoffeln zugeben und mit 100 ml Wasser und den Tomaten ablöschen. Bei milder Hitze köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind
- Zum Schluss die Auberginen zugeben und abschmecken

Wir wünschen guten Appetit!

