

Vegetarische Rezepte

Auberginencurry

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beilage, Indisch, Reis, Vegetarisch

2	Auberginen	1/2 Teel. Kurkumapulver
4	Tomaten	1/2 Teel. Salz
1/2 Bund	Koriandergrün oder glatte Petersilie	1/2 Teel. Chilipulver
2	Zwiebeln	200 g Joghurt
20 g	frischer Ingwer	100 g Tk- Erbsen
80 g	Butter	4 hart gekochte Eier (nach Belieben)
1 Teel.	Garam Masala	

1. Die Auberginen im Ganzen in Salzwasser geben und so lange kochen, bis sie beim Drücken nachgeben. Die Schale abziehen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken.
2. Die Tomaten häuten und in Würfel schneiden. Den Koriander waschen und hacken.
3. Die Zwiebeln und den Ingwer schälen, Zwiebeln fein hacken, Ingwer in dünne Scheiben schneiden.
4. Butter in Pfanne, besser Wok, heiß werden lassen und die Zwiebeln u. den Ingwer darin goldgelb anbraten. Garam Masala, Kurkuma, Salz und Chilipulver dazugeben und gut verrühren.
5. Tomaten und Koriander zu den Zwiebeln geben. So lange garen, bis die ausgetretene Flüssigkeit eingekocht ist, dann das Auberginenmus und den Joghurt unterrühren.
6. Das Gericht so lange unter ständigem Rühren kochen, bis es fast trocken geworden ist.
7. Die Erbsen unterrühren und nochmals heiß werden lassen. mit den Eiern garniert servieren.