

Auberginen-Kartoffel-Curry

Zutaten für 4 Personen

- 30g frischen Ingwer
- 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
- 600g Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Currypulver, 1 EL Paprikapulver
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 300ml Gemüsebrühe
- 4 EL Olivenöl
- 2 Auberginen (ca. 600g)
- 2 EL Sesam
- Salz, Pfeffer
- frische Petersilie
- Joghurt

Zubereitung

Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch putzen und fein hacken. Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne zerlassen und Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Kartoffeln zugeben und mitdünsten. Tomatenmark, 1 EL Curry und Paprika unterrühren. Dosentomaten und Gemüsebrühe zufügen und alles zugedeckt für 25 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Auberginen putzen und in 1cm große Würfel schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenwürfel bei starker Hitze rundherum anbraten. Salzen und Pfeffern, dann mit 1 EL Curry und 2 EL Sesam bestreuen und kurz mitrösten.

Kartoffel-Curry mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Aubergine untermischen. Mit Joghurt und Petersilie bestreut servieren. Dazu passen Reis oder Naan-Brot.