

Kartoffel-Auberginen-Curry

1 Zwiebel und
2 Knoblauchzehen
==> klein schneiden und mit
1 großen Schluck Öl andünsten.

35 g grüne Currypaste dazu geben.
==> 2 Minuten unterrühren und mit anbraten.

1 gewürfelte Aubergine,
3 kleine gewürfelte Kartoffeln,
1 Dose Kokosmilch,
1 Dose Tomaten,
2 TL Salz,
1 TL Zucker,
2 TL Chillipulver,
2 TL Kreuzkümmel,
2 TL Umami-Gewürz (siehe weiteres Rezept),
==> ca. 25 Minuten unter gelegentlichem Rühren auf mittlerer bis hoher Hitze garen.

Dazu Reis servieren.

