

# 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.

