

AUBERGINEN-KARTOFFEL-CURRY

Zutaten - Gemüse

- 4 EL Cashew-Nüsse
- 2 EL [Curry Südindien](#)
- 1 EL Erdnussöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 roter Peperoncino, entkernt, in feinen Streifen
- 1 Knoblauchzehe, in Scheibchen
- 1 Aubergine, in ca. 2 cm grossen Würfeln
- 200g Kartoffeln, in ca. 2 cm grossen Würfeln
- 1 TL [Salz](#)

Zutaten - Curry

- 2 ½ dl Kokosmilch
- 1 dl Wasser
- 2 EL [Koriandergrün](#)

Gemüse

Nüsse im Wock oder in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten, herausnehmen, beiseitestellen. Curry in derselben Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen, beiseitestellen. Öl in derselben Pfanne erwärmen. Zwiebel, Peperoncino und Knoblauch ca. 1 Min. andämpfen. Aubergine, Kartoffeln, geröstetes Curry und Salz begeben, ca. 2 Min. mitdämpfen.

Curry

Kokosmilch und Wasser dazugießen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln. Curry anrichten, beiseitegestellte Nüsse und Koriander darüberstreuen.

