

Auberginen-Curry

4 mittelgroße Auberginen	waschen, in kleine Stücke schneiden und mit
Curryblättern*) Menge nach Geschmack
2 TL Korianderpulver*)
½ Stange Zimt*)
1-2 TL Chilipulver)
½ Zitrone) in Stücke schneiden
1 ½ TL Kreuzkümmel*)
1 ½ TL Salz*)
3 Nelken*)
2 TL Zucker*)
½ TL Kurkuma*)
2 Zwiebeln) in kleine Stücke schneiden
Öl*	vermischen
	erhitzen und die Auberginenmischung solange braten bis die Auberginen weich sind, dann
1 ½ TL gemahlene Senf	
ca. 3 Ta. Kokosmilch*	dazugeben, zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln lassen.

*** Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**