

Aubergineneintopf mit Kokos und Tomate von Annabella

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Kurkuma, Pfeffer, Salz

8.0 Stück Auberginen	im marshmallowgrosse Stücke schneiden.
5 dl Milch	in 1/2 Milch, 1/2 Wasser einlegen (30'), dann abgiessen und abtrocknen. Mit Kurkuma mischen.
3.0 TL Kurkuma	
20 g Senfkörner	
* 4 g Kreuzkümmel	
3.0 Stück Knoblauchzehen	Gewürze in einer grossen Bartpfanne mit Öl braten, bis alles duftet. Dann Auberginen mitbraten, bis diese etwas Farbe haben.
5.0 dl Kokosmilch	
200 g gehackte Tomaten	damit ablöschen. Mit dem Deckel alles gar kochen (bis alles butterweich ist). Flüssigkeit, wenn nötig mit Wasser strecken.
40 g Koriander	Zum Bestreuen.
100 kg Cashewnüsse	Rösten. Zum Bestreuen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g