

# Aubergineneintopf mit Kokos und Tomate von Annabella

Mengen für 48 Personen

Gewürze: Kurkuma, Pfeffer, Salz

38.4 Stück Auberginen	im marshmallowgrosse Stücke schneiden.
2.4 Liter Milch	in 1/2 Milch, 1/2 Wasser einlegen (30'), dann abgiessen und abtrocknen. Mit Kurkuma mischen.
14.4 TL Kurkuma	
96 g Senfkörner	
4.8 TL Kreuzkümmel	
14.4 Stück Knoblauchzehen	Gewürze in einer grossen Bartpfanne mit Öl braten, bis alles duftet. Dann Auberginen mitbraten, bis diese etwas Farbe haben.
2.4 Liter Kokosmilch	
960 g gehackte Tomaten	damit ablöschen. Mit dem Deckel alles gar kochen (bis alles butterweich ist). Flüssigkeit, wenn nötig mit Wasser strecken.
192 g Koriander	Zum Bestreuen.
480 kg Cashewnüsse	Rösten. Zum Bestreuen.