



# Auberginencurry

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

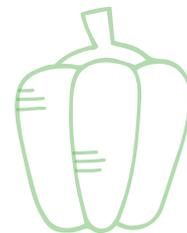
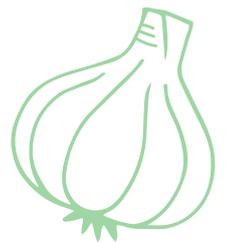
400 g Kirschtomaten oder große Tomaten, in Stücke geschnitten  
1 Stück Ingwer, 5 cm, fein gehackt  
2 TL Schwarzkümmel  
1 TL Fenchel gemahlen  
1 TL Koriander, gemahlen  
1 TL mildes Currypulver  
Chilipulver nach Geschmack  
1 TL Salz  
3 EL neutrales Öl  
6 Miniauberginen, halbiert oder 2 große Auberginen, in dicke Scheiben geschnitten



## ZUBEREITUNG

Tomaten mit den Gewürzen, Salz und Öl in eine ofenfeste Form geben, alles vermischen und glatt streichen. Auberginen auf der Schnittfläche kreuzweise einritzen und mit dieser Seite auf die Tomaten legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 45 bis 55 Minuten backen, bis die Auberginen weich sind. Dazu passt Basmatireis und Salat.

**Guten Appetit!**



**Marienhof**  
**ESPERDE**