

## Auberginen Curry

① Vegan, glutenfrei, ohne Fett

für 4 Personen

2 Auberginen  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Kreuzkümmel  
1 EL Curry  
500 g Passata  
Salz, Pfeffer  
1 TL Kokosblütenzucker  
oder Ahornsirup  
Chili

Auberginen in Würfel schneiden, auf Backpapier legen und 30 min. bei 180 ° (Heißluft) in das Backrohr geben.

Zwiebeln fein schneiden und in Weißwein anschwitzen, klein gehackten Knoblauch hinzugeben und alles weich dünsten.

Kreuzkümmel, Curry und Passata dazu geben, etwas einkochen lassen und dann die Auberginen hinzufügen.

Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken und noch 10 min. ziehen lassen.

Dazu serviere ich einen Bio Jasmin Reis.

*Anmerkung: Verwende ein hochwertiges Curry Pulver, das Gericht wird es ihnen danken.*

