

Rezept

# Auberginen mit Kartoffeln

Ein Rezept von Auberginen mit Kartoffeln, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Kartoffeln	<b>1 EL</b> Panang-Currypaste (Asialaden)
<b>1 EL</b> Öl	<b>400 ml</b> Gemüsebrühe
<b>400 g</b> golfballgroße Thai-Auberginen	<b>200 g</b> Zuckerschoten
<b>1 Bund</b> Koriandergrün	<b>1 Dose</b> Kokosmilch (400 ml, geschüttelt)
<b>1-2 TL</b> vegane Fischsauce	<b>1 EL</b> vegane Austernsauce (oder süße Sojasauce)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und 2 cm groß würfeln. Paste im Öl 1 - 2 Min. anrösten und mit Brühe ablöschen. Alles aufkochen, Kartoffeln dazugeben und zugedeckt ca. 12 Min. köcheln, dabei öfter umrühren. Die Auberginen putzen, waschen und in Spalten schneiden. Zuckerschoten waschen und halbieren. Koriander waschen, trocken tupfen und hacken.
2. Kokosmilch und Auberginen dazugeben und ca. 4 Min. zugedeckt garen. Zuckerschoten untermischen und ca. 2 Min. garen. Mit den Würzsaucen abschmecken und mit Koriander bestreuen.