

Rezept

Auberginen mit Kartoffeln

Ein Rezept von Auberginen mit Kartoffeln, am 28.03.2025

Zutaten

600 g Kartoffeln	1 EL Panang-Currypaste (Asialaden)
1 EL Öl	400 ml Gemüsebrühe
400 g golfballgroße Thai-Auberginen	200 g Zuckerschoten
1 Bund Koriandergrün	1 Dose Kokosmilch (400 ml, geschüttelt)
1-2 TL vegane Fischsauce	1 EL 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.