

## Rezept

# Auberginencurry aus dem Ofen

Ein Rezept von Auberginencurry aus dem Ofen, am 18.04.2026

## Zutaten

<b>2</b> rote Zwiebeln	<b>800 g</b> kleine violette Auberginen (ca. 14 Stück)
Salz	Öl zum Bestreichen
<b>4 EL</b> Ghee	<b>1 TL</b> Kreuzkümmelsamen
<b>10</b> frische Curryblätter (indischer Laden)	<b>1 1/2 EL</b> Ingwerpaste
<b>1 TL</b> Kashmiri-Chilipulver (indischer Laden)	<b>1 TL</b> gemahlene Kurkuma
<b>400 ml</b> Kokosmilch (80 %)	<b>350 g</b> passierte Tomaten
<b>1 EL</b> Zucker	

### Außerdem

- 1** Auflaufform (ca. 32 x 25 cm)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal, 38 g F, 6 g EW, 19 g KH

## Zubereitung

- Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Auberginen waschen und halbieren. Die Haut mit einer Gabel jeweils 3-mal einstechen und rundum mit 1 Prise Salz und Öl bestreichen.
- Auberginen mit der Schnittfläche nach oben in einer Auflaufform verteilen und im Ofen (Mitte) 20 Min. backen.
- Inzwischen die Saucengrundlage zubereiten. Ghee in einer Pfanne erhitzen. Kreuzkümmel darin bei starker Hitze kurz anrösten. Curryblätter dazugeben und ebenfalls kurz anrösten. Danach Zwiebeln hinzufügen und bei mittlerer Hitze glasig anbraten.
- Ingwerpaste, Kashmiri-Chilipulver, Kurkuma und Salz hinzufügen. Kurz mitbraten. Kokosmilch und Tomaten angießen. Weitere 4 Min. bei starker Hitze und unter ständigem Rühren einkochen. Mit Zucker abschmecken.
- Die Sauce auf den vorgebackenen Auberginen verteilen und die Auflaufform mit Alufolie abdecken. Weitere 50 Min. backen. Das Curry ist fertig, wenn die Auberginen gar sind und das Öl an den Seiten hervortritt.