

## Rezept

# Linsencurry mit Auberginen

Ein Rezept von Linsencurry mit Auberginen, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>3</b> schlanke Auberginen (ca. 450 g)	<b>1</b> kleine Knoblauchzehe
Salz	Pfeffer
<b>1</b> Zwiebel	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 3 cm)
<b>200 g</b> rote Linsen	<b>2 TL</b> indische Currypaste
<b>350 ml</b> Gemüsebrühe	<b>4</b> Eier (M)
<b>1/2 Bund</b> Koriandergrün	<b>400 ml</b> Kokosmilch
Raps- oder Sojaöl zum Braten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

## Zubereitung

1. Auberginen waschen, putzen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden (bei dicken Auberginen die Scheiben halbieren). Knoblauch schälen und fein würfeln. Reichlich Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, darin die Auberginen bei großer Hitze rundum braun anbraten. Kurz vor Garzeitende die Hälfte des Knoblauchs unterrühren, salzen und pfeffern.
2. Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen, darin restlichen Knoblauch, Zwiebel und Ingwer goldgelb andünsten. Linsen und Currypaste dazugeben und unter Rühren kurz anrösten. Die Brühe angießen, umrühren und die Linsen 10-15 Min. garen (sollte dabei zu viel Flüssigkeit verdampfen, bereits etwas Kokosmilch dazugießen). Inzwischen die Eier in ca. 10 Min. hart kochen, abschrecken, pellen und längs halbieren. Den Koriander abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
3. Kokosmilch und Auberginen unter die Linsen rühren und die Linsen bei kleiner Hitze in weiteren 5-10 Min. fertig garen. Einen Großteil des Koriandergrüns unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Curry auf Schälchen verteilen, mit je 2 Eierhälften belegen und mit dem übrigen Koriander bestreuen. Dazu passt Basmatireis oder Fladenbrot.