

## Auberginen-Kartoffel- Curry für 4 Personen

### Zutaten:

60 g	Ingwer
4	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2	Chilischoten rot
900 g	Kartoffeln
1 EL	Pflanzenöl
1 EL	Butter
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Currypulver
600 ml	Gemüsebrühe
2 Dosen	Pizzatomaten
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
2	Auberginen
2 EL	Pflanzenöl
	Salz
	Pfeffer
1 TL	Currypulver
4 TL	Sesam

### Zubereitung:

Den Ingwer schälen und fein hacken. Danach die Zwiebeln und die Knoblauchzehen ebenfalls schälen und fein würfeln. Die Chilischoten waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und in 1cm große Würfel schneiden. In einem Topf Pflanzenöl und Butter erhitzen und Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Chili dazu geben und zwei Minuten andünsten. Tomatenmark und Currypulver unterrühren. Mit Gemüsebrühe aufgießen, Kartoffeln zugeben und zum Kochen bringen. Ca. 15 Minuten kochen, bis die Kartoffeln gar sind, dann die Pizzatomaten dazu geben und noch mal heiß werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Anschließend die Auberginen waschen und würfeln.

In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die Auberginen bei starker Hitze 10 Minuten braten, salzen, pfeffern und mit Currypulver und Sesam bestreuen und kurz mit rösten. Als letztes die Auberginenwürfel auf die Kartoffeln geben und servieren.

Tipp: Dazu passen ein leckeres Chutney und eine Joghurtsoße.