



## Auberginen-Ei-Curry Massaman-Style

dazu Basmatireis



ca. 25min



2 Personen

Curry ist einfach eines unserer liebsten Comfortfoods. Es ist herrlich würzig, macht satt und schenkt uns jedes Mal eine wohlige innere Wärme. Das heutige Exemplar enthält neben Auberginen und Kirschtomaten eine fixe, selbst gemachte Currypaste für noch mehr Aroma. Angerichtet wird natürlich auf fluffigem Basmatireis und obendrauf thront ein cremiges Ei. Den letzten Schliff erhält das Curry durch Erdnussbutter und Limette.

- 150g Basmatireis
- 2 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 1 Aubergine
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Madras-Currypulver

- 200ml Kokosmilch
- 250g Kirschtomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Päckchen Erdnussbutter <sup>5</sup>

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

- kleiner Topf
- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

**Allergene**  
Eier (3), Erdnüsse (5), Senf (10). Kann  
Spuren von anderen Allergenen  
enthalten.

Energie 768kcal, Fett 38.5g,  
Kohlenhydrate 84.4g, Eiweiß 20.9g



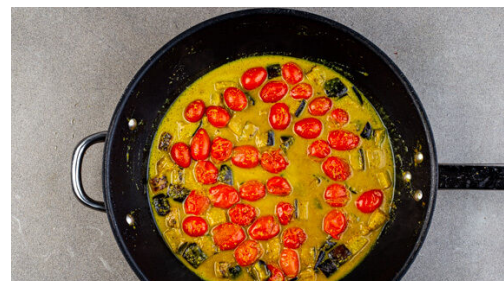
In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. In einem zweiten kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Aubergine** in 1-2cm große Würfel schneiden. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt.



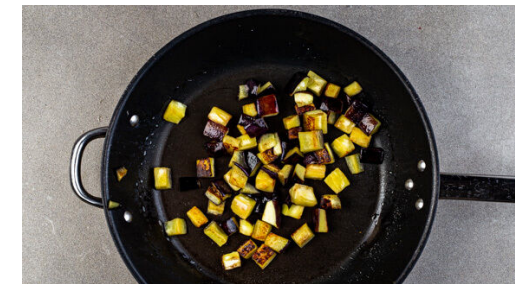
Inzwischen den **Ingwer** schälen und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und halbieren und mit dem **Ingwer**, dem **Currypulver** und 75ml Wasser in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer cremig pürieren.



Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. Die **Eier** vorsichtig in das kochende Wasser geben und in ca. 6Min. weich kochen. Wer **härtere Eier** mag, kocht sie 2Min. länger. Die **Eier** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



Die **Currypaste** zu den **Auberginen** geben und ca. 2Min. erwärmen. Die **Kokosmilch**, die **Kirschtomaten**, 1/2TL Salz und 1 kräftige Prise Zucker dazugeben und abgedeckt bei mittlerer Hitze 8-10Min. köcheln lassen, bis die **Auberginen** weich sind.



Die **Auberginen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. anbraten, dabei gelegentlich rühren.



Die **Lauchzwiebel** schräg fein schneiden.  
Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte**  
auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten  
schneiden. Die **Eier** schälen und halbieren.  
Die **Erdnussbutter** und den **Limettensaft** ins  
**Curry** rühren, mit Salz abschmecken. Die  
**Eier** und das **Curry** auf dem **Reis** anrichten,  
mit den **Lauchzwiebeln** garnieren und mit  
den **Limetten** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**