



Auberginen-Ei-Curry Massaman-Style

dazu Basmatireis



ca. 25min



3-4 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.

Was du von uns bekommst

- 300g Basmatireis
- 4 Bio-Eier ³
- 2 Auberginen
- 1 Stück Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Madras-Currypulver ¹⁰
- 400ml Kokosmilch
- 500g Kirschtomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Päckchen Erdnussbutter ⁵

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 751kcal, Fett 38.3g, Kohlenhydrate 80.5g, Eiweiß 20.2g



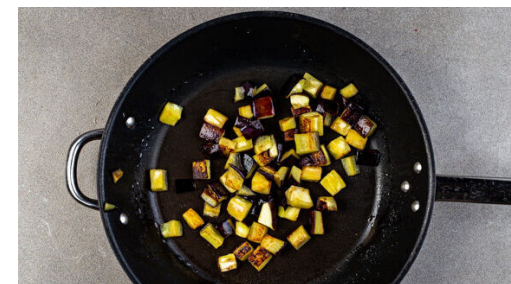
1. Auberginen schneiden

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. In einem zweiten mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Auberginen** in 1-2cm große Würfel schneiden. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt.



2. Reis und Eier kochen

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.



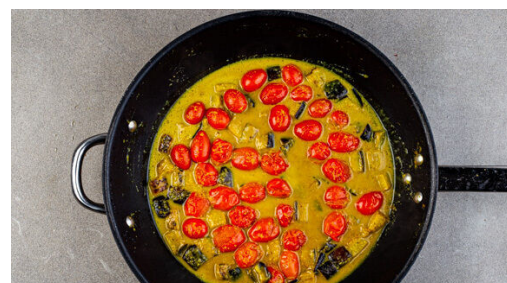
3. Auberginen anbraten

Die **Auberginen** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. anbraten, dabei gelegentlich rühren.



4. Currypaste pürieren

Inzwischen den **Ingwer** schälen und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und halbieren und mit dem **Ingwer**, dem **Currypulver** und 100ml Wasser in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer cremig pürieren.



5. Curry köcheln

Die **Currypaste** zu den **Auberginen** geben und ca. 2Min. erwärmen. Die **Kokosmilch**, die **Kirschtomaten**, 1TL Salz und ½TL Zucker dazugeben und abgedeckt bei mittlerer Hitze 8-10Min. köcheln lassen, bis die **Auberginen** weich sind.



6. Lauchzwiebeln schneiden

Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. **Eine Limette** halbieren und auspressen, die **andere Limette** 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**