



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.

- 200g Bio-Basmatireis
- 2 Bio-Eier ³
- 1 große Aubergine
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Madras-Currypulver

- 200ml Kokosmilch
- 250g Kirschtomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Päckchen Erdnussbutter ⁵

- 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 859kcal, Fett 39.3g,
Kohlenhydrate 101.9g, Eiweiß 22.6g



In einem kleinen Topf 400ml 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**, ½TL 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 an. [!\[\]\(83bbbd261710c59db0214aa27b2edc0d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d6bd620f45f20291c3c3dab29f2286e8_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ac4fcea21db844807030be74b3ff0b7a_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**