Würzige Auberginen

500 g Auberginen

3 EL öl

1 große Zwiebel, feingehackt

3 Tomaten, gehackt

1 EL Korianderblätter, gehackt

1-2 grüne Chilischoten, gehackt

l/2 TL Kurkuma, gemahlen

1/2 TL Chilipulver

3/4 TL Koriander, gemahlen

3/4 TL Salz

1.) Auberginen 15 Min. unter einen vorgeheizten Grill legen, dabei häufig wenden, bis die Haut schwarz und das Fleisch weich wird. Haut entfernen, Fleisch zu Mus zerdrücken.

2.) Öl in einem Karai (spezieller indischer Topf, ähnelt einem Wok) erhitzen und die Zwiebeln anbraten, bis sie weich sind. Tomaten, Korianderblätter und Chilischoten dazugeben und weitere 2-3 Min. schmoren.

3.) Auberginenmus, Kurkuma, Chilipulver, Koriander und Salz unterrühren.

4.) Weitere 10-12 Min. schmoren.