

Vegetarische Rezepte

Auberginen Mit Mandelfüllung

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Exotisch, Auberginen, Gemüse, Indien, Mandeln,
Vegetarisch

12 kleine lila o. weiße Auberginen	1/4 Teel. Cayenne
3 Essl. geriebene Mandeln	1/2 Teel. Zitronensaft
3 Essl. gem. Koriander	1/2 Teel. Salz
1 Teel. gem. Cumin	4 Essl. Öl
1 Teel. Garam Masala	2 Scheib. geschälte Ingwerwurzel
1/2 Teel. Kurkuma	

Die Auberginen der Länge nach vom runden Ende in Scheiben aufschneiden, aber am Stielende zusammenlassen. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. In einem Sieb abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen. Mandeln, Gewürze und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel vermengen. Auf die Schnittflächen der Auberginen streichen.

Auberginen zusammendrücken und mit Küchengarn fest umwickeln. Öl und Ingwerscheiben bei mäßiger Hitze erhitzen. Die Auberginen hinein geben und in ca. 8 Minuten unter Wenden glänzend braun braten. Herd zurückschalten, Pfanne zudecken und das Gemüse 20 Minuten schmoren lassen, dabei gelegentlich wenden.

Vor dem Servieren die Fäden entfernen und mit Koriandergrün und Reis anrichten.