# Auberginen Krung Thep
# Patmaküamuang Krungthep

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

## Zutaten für 4 Portionen

200 g Aubergine(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
3 Zwiebel(n)
250 ml Gemüsebrühe
1 Zweig(e) Petersilie
1 EL Madras Curry
1 Prise Pfeffer schwarz
3 EL Öl
2 cm Ingwer

## Vorbereitung

Den Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer schälen und hacken. Die Auberginen klein schneiden. Die Petersilie waschen, abtupfen und hacken.

## Zubereitung

Das Öl in der Pfanne erhitzen, die Auberginen sautieren und dann nach dem Abtropfen auf einem Teller beiseite stellen. Nun in der Pfanne die Zwiebeln, den Ingwer und Knoblauch anbraten lassen und nach und nach die Gemüsebrühe hinzugießen. Umrühren und anschließend die Auberginen wieder beigeben. Mit Curry, Pfeffer und Petersilie würzen und nochmals gut umrühren. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen und danach sofort servieren.

© 2024 coquina.de