

## Auberginen mit Curry-Joghurt und Nüssen

Nach Yotam Ottolenghi "SIMPLE- das Kochbuch" S. 78

### Zutaten für 4 Personen:

- 3 große Auberginen
- 6 ½ EL Erdnussöl oder Sonnenblumenöl
- 200g griechischer Joghurt oder Schafjoghurt
- 2 TL [Curry Maharadja](#), Mumbai oder Dragon je nach Belieben der Schärfe
- ¼ TL [Kurkuma](#)
- 1 Bio-Limette,
- 1TL Schale abgerieben, dann 2TL Saft ausgepresst
- 1 Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten (200g)
- 30g gehobelte [Haselnüsse](#) oder Mandeln
- ½ TL [Kreuzkümmel](#), leicht zerstoßen und geröstet
- ½ TL [Koriander](#), leicht zerstoßen und geröstet
- 40g Granatapfelkerne
- [Salz](#) und [schwarzer Pfeffer](#)

Den Backofen auf 220°C (Umluft) vorheizen.

Von den Auberginen mit einem Sparschäler die Schale in Streifen abziehen, sodass abwechselnd helle und dunkle Streifen entstehen. Die Auberginen quer in 2cm dicke Scheiben schneiden. In eine große Schüssel geben und sorgfältig mit 4 ½ Öl, ½ TL Salz und reichlich Pfeffer mischen. Auf einem mit Backpapier bedeckten Backblech verteilen und 40-45 Minuten rösten, bis sie dunkelbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Den Joghurt mit 1TL Currypulver sowie Kurkuma, Limettensaft, 1 großzügige Prise Salz und 1 kräftigen Prise frisch gemahlenem Pfeffer verrühren. Bis zur Verwendung kaltstellen.

Das restliche Öl (2 EL) in einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Die Zwiebelringe darin unter häufigem Rühren 8 Minuten braten, bis sie weich und dunkelbraun sind. Das restliche Currypulver (1TL), die Nussmischung und 1 Prise Salz hinzufügen und alles weitere 2 Minuten braten, bis die Nussmischung hellbraun ist.

Kurz vor dem Servieren die Auberginenscheiben leicht überlappend auf einer großen Platte oder auf Portionstellern anrichten. Erst die Joghurtsauce, dann die Zwiebelmischung darauf geben.

Das Gericht mit dem Kreuzkümmel, Koriander, Granatapfelkernen und Limettenschalen bestreuen und servieren.

