

## Auberginen mit Maulbeeren „indienart“

|                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| Auberginen                      | 2 grosse            |
| Maulbeeren getrocknet           | 3 Esslöffel         |
| Fenchel bitter gem.             | 1 Teelöffel         |
| Kurkuma gem.                    | 1 Teelöffel         |
| Zimt gem.                       | ½ Teelöffel         |
| Curry Sweet Bengal              | 2 Teelöffel gehäuft |
| 5-Gewürz indisch                | 3 Teelöffel gehäuft |
| Schwarzkümmel ganz              | 1 Teelöffel         |
| Cumin gem.                      | 2 Teelöffel         |
| Salz                            | nach belieben       |
| Pipali (sanfter langer Pfeffer) | nach belieben       |
| Tomatenpüree                    | 1 Teelöffel gehäuft |
| Passata                         | 100g                |
| Hydrolat Nanaminze              | 2 Esslöffel         |
| Pflanzenbutter                  | 2 Esslöffel         |
| Wasser                          | 3 Esslöffel         |



Auberginen in feine, ca. 3cm breite Streifen schneiden

in einen geeigneten Topf **Pflanzenbutter** und **Wasser** geben,

alle **Gewürze** zugeben und erhitzen, 1 Minute anbraten und auf mittlere Hitze zurückstellen

**Maulbeeren** zugeben, gut durchrühren

**Auberginen** zu den Gewürzen und den **Maulbeeren** geben,

**Nanaminze** zufügen, alles gut durchrühren und solange braten, bis die gewünschte Konsistenz der Auberginen erreicht ist

am Schluss **Tomatenpüree** und **Passata** zugeben, alles nochmals gut durchrühren, eventuell abschmecken, kurz erhitzen - fertig!