



## PAKISTANISCHE AUBERGINE MIT JOGHURTSAUCE

### ZUTATEN

- Wasser und 2 TL Salz
- 500 g Aubergine, in 5 mm große Scheiben geschnitten
- 150 ml Sonnenblumen- oder Olivenöl
- 1 große Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 TL Kümmelpulver
- 1 TL rotes Chilipulver
- 1 TL Garam Masala
- Salz zum Abschmecken
- 1/2 TL Kurkumapulver
- 1 TL Korianderpulver
- 1 TL rote Chiliflocken
- 15 Curryblätter
- 5 rote Tropfenchilis
- 1 TL Kreuzkümmel
- 500 g dicker Joghurt
- 120 ml Wasser
- 1 Bund frische Koriander, gehackt

### ZUBEREITUNG

1. Lösen Sie Salz in Wasser in der iCook 3-L-Rührschüssel aus Edelstahl. Geben Sie die Auberginenscheiben hinzu und lassen Sie sie 15 Minuten einweichen. Nehmen Sie sie heraus und tupfen Sie sie mit einer Küchenrolle ab.
2. Erhitzen Sie 40 ml Öl in der iCook Pfanne und braten Sie die Auberginenscheiben goldbraun an.
3. Erhitzen Sie 100 ml Öl im Edelstahl-Wok oder einer großen Bratpfanne und dünsten Sie die Zwiebeln goldbraun an. Geben Sie die zerdrückten Knoblauchzehen, Kümmelpulver, rotes Chilipulver und rote Chiliflocken dazu und verrühren Sie alles etwa 2 Minuten lang.
4. Geben Sie Wasser dazu, rühren Sie um und bringen Sie alles zum Kochen. Decken Sie die Pfanne ab und lassen Sie alles 2 bis 3 Minuten köcheln. Erhöhen Sie die Temperatur und lassen Sie es weiter kochen, bis das Öl sich trennt.
5. Geben Sie Joghurt in die 2-L-Rührschüssel und mischen Sie gut durch.
6. Erhitzen Sie das verbleibende Öl in der kleinen Pfanne und geben Sie Kreuzkümmel, Tropfenchilis und Curryblätter hinein und rühren Sie 1 bis 2 Minuten um.
7. Geben Sie die Gewürze zum Joghurt und heben Sie sie vorsichtig unter.
8. Schichten Sie Soße, Auberginen und Joghurt in Schichten und servieren Sie. Dekorieren Sie mit zerdrückten roten Chilis und gehacktem Koriander. Servieren Sie mit Reis.