

## Auberginen in würziger Tomatentunke

Indien

Zutaten für 6 Portionen:

800 g Auberginen,  
400 g reife Tomaten,  
(oder 400 g geschälte, gehackte Tomaten  
aus der Dose)  
2,5 cm frischer Ingwer,  
6 Knoblauchzehen,  
300 ml Öl,  
1 TL Fenchelsamen,  
½ TL Schwarzkümmelsamen,  
1 EL gemahlener Koriandersamen,  
¼ TL gemahlener Kurkuma,  
½ TL Cayennepfeffer,  
1 TL Salz



### Zubereitung :

Die Auberginen gut waschen und abtrocknen. Dann längs in schmale Spalten schneiden (Normale Auberginen achtern). In etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Auf ein Sieb legen und salzen. Nach etwa 10 Minuten unter fließend kaltem Wasser abspülen und mit Küchentuch abtrocknen.

Wenn Sie frische Tomaten verwenden, diese am Stielansatz kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser legen bis die Haut aufplatzt. Dann die Haut abziehen und das Fruchtfleisch würfeln. Dabei den Stielansatz entfernen. Da die würzigen Tomaten nur eine Beilage waren, habe ich einfach gehäutete und gewürfelte Tomaten aus der Dose verwendet. Der Ingwer und die Knoblauchzehen werden geschält und fein gehackt. Dann werden sie zusammen mit den Tomaten aufgekocht. Fenchel- Koriander- und Schwarzkümmelsamen werden in einer trockenen Pfanne erhitzt und aufplatzen lassen. Dann in der Gewürzmühle gemahlen. Zusammen mit Kurkuma und Cayennepfeffer kommen sie zu den Tomaten, die nun 10 Minuten kochen muss.

Inzwischen werden die Auberginen in einer großen flachen Pfanne (portionsweise) im Öl kräftig angebraten. Sind alle Auberginenstücke gebraten, wird die Pfanne ausgewischt, alle Auberginenstücke hinein gegeben, die Tomatensoße angegossen und zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen.

Die würzigen Auberginen in Tomatentunke bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren überschüssiges Öl abgießen. Kalt oder wieder angewärmt servieren. © www.kochbaeren.de