

## Auberginen-Curry mit indischem Fladenbrot

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



Lust auf ein schnelles, vegetarisches Gericht, das mit seinem exotischen Aromenmix Fernweh auslöst? Dann probier doch mal dieses indische Currygericht. Zu Aubergine, Mini-Tomate und zarten Spinatblättern tischst du noch schnell knuspriges Fladenbrot auf.

- 1 -

Für die Fladenbrote Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen. Nach und nach das Wasser dazugeben und per Hand zu einem glatten Teig kneten.

- 2 -

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teig mit Öl benetzen und gut durchkneten. Zu einem Ball formen und beiseitestellen.

- 3 -

Für das Curry Auberginen waschen, längs halbieren und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln waschen und ebenfalls in große Stücke schneiden.

- 4 -

Zwiebel schälen, halbieren und in feine Halbmonde schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Tomaten halbieren. Koriander grob hacken.

- 5 -

Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Auberginenstücke dazugeben und ca. 8 Minuten goldbraun anbraten. Knoblauch und Zwiebel untermengen und weitere 2 Minuten garen.

- 6 -

Gewürze einrühren und die Gemüsebrühe dazugeben. Kartoffelwürfel hinzugeben, einen Deckel

### Zutaten für 2 Portionen

#### Für das Curry

1 Aubergine  
1 Zwiebel  
2 kleine Knoblauchzehen  
2 Handvoll Spinatblätter  
2 Kartoffeln  
200 ml Gemüsebrühe  
1/2 Teelöffel Chilipulver  
1 1/2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel  
1 Teelöffel gemahlener Koriander  
100 g Griechischer Joghurt  
1 Esslöffel gehackte Mandeln  
1 Handvoll frischer Koriander  
150 g Kirschtomaten  
1/2 Bund Koriander  
Salz, Pfeffer  
Pflanzenöl

#### Für das Fladenbrot

150 g Vollkornweizenmehl  
80 ml Wasser  
1 Teelöffel Pflanzenöl  
1/4 Teelöffel Salz  
Mehl für die Arbeitsfläche

## Auberginen-Curry mit indischem Fladenbrot

aufsetzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Tomaten untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen

- 7 -

Curry vom Herd nehmen, kurz auskühlen lassen und die Hälfte des Joghurts unterrühren.

- 8 -

Teig für die Fladenbrote in gleichgroße Kugeln teilen und jeweils dünn ausrollen.

- 9 -

Eine antihafbeschichtete Pfanne erhitzen und die Fladen ca. 2 Minuten pro Seite backen, bis sich auf beiden Seiten goldbraune Punkte bilden.

- 10 -

Curry und Spinatblätter auf Schalen verteilen. Mit restlichem Joghurt und Koriander toppen und mit gehackten Mandeln bestreuen.