

Scharfe thailändische Auberginen

by Andreas - Dienstag, Oktober 20, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/scharfe-thailandische-auberginen/>

Die thailändischen Babyauberginen begegnen einem immer häufiger in Asia-Märkten. Sie sind nicht jedermanns Sache. Die kleinen Teile im Bild jedenfalls sind nach erfolgreicher Behandlung mit Gewürzpulvern knackig und höllenscharf.

250 gr.

1 TL Korianderpulver

¼ TL Kreuzkümmel (Cumin)

¼ TL Kurkuma

¼ TL Chilipulver

1 TL Zucker

Salz

Öl

Die Auberginen mehrmals anritzen und in den gesamten Gewürzen wälzen.

In Öl in einer Pfanne unter ständigem Wenden bei geschlossenem Deckel ca. 15-20 Minuten dünsten.