

# Rezeptvorschlag

## Auberginen- Kokosmilch- Curry mit Galgant

### Zutaten (4 Portionen)

8	Auberginen, weiße
50 g	<b>Spicy's Galgant</b>
3	Zwiebeln
250 ml	Kokosmilch
1	Knoblauchzehe
1	Limette, (Saft)
1 kleine	Chilischote, grün
1 TL	Rohrzucker
Pfeffer, Salz, Basilikum,	

### Zubereitung

Die Auberginen von den Stielansätzen befreien und in einen Topf legen. Die Zwiebeln, Knoblauchzehe und Chilischote mit dem Limettensaft pürieren und mit der Kokosmilch über die Auberginen gießen. Den Rohrzucker und etwas Wasser zugeben. Nun auf kleiner Flamme (Deckel auflegen) etwa 15 Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen. Mit einer Prise Pfeffer, **Spicy's Galgant** und etwas Salz abschmecken. Zum Schluss mit Basilikum bestreuen und mit Reis und/oder Baguette servieren.

Guten Appetit!