

Ali & Adnan | Gefüllte Auberginen mit Kokos-Curry-Linsen

Zutaten:

5 kleine Auberginen

Für die Curry-Linsen:

- 200 g rote Linsen
- 1 mittlere Zwiebel, geschält
- 2 Fleischtomaten
- 2 Stängel Zitronengras
- 500 ml Kokosmilch
- Sonnenblumenöl
- Salz

Für die Curry-Paste:

- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- ½ TL Szechuanpfeffer
- 5 Kardamomkapseln
- 1 frische Kurkumawurzel, gerieben
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Koriandersamen
- 1-2 Knoblauchzehen

Außerdem:

- 2 gegrillte Keulen vom Gockerl
- Schnittlauch
- Koriander
- Salz

Zubereitung:

Für die Curry-Paste alle Zutaten zusammen im Mörser zu einer Paste verarbeiten.

Für die Kokos-Curry-Linsen die Zwiebel würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Linsen hinzufügen und mit Kokosmilch und evtl. etwas Wasser auffüllen. Geklopftes Zitronengras hinzugeben und zugedeckt garen lassen. Nach etwa der halben Garzeit die frischen Tomaten dazu reiben. Mit der Curry-Paste und Salz abschmecken.

Auberginen grillen, dann aufschlitzen und mit den Kokos-Curry-Linsen füllen.

Auf den restlichen Linsen die fertig gegrillte Hähnchenkeulen anrichten und mit Schnittlauch und Koriander garnieren.

Rezept: Ali Güngörmüş & Adnan Maral

Quelle: Grillen mit Ali und Adnan vom 17.06.2022

Episode: Gockerl meets Tropenfrüchte