



Aubergine mit Curry

VORBEREITUNG 5 MINUTEN
ZUBEREITUNG 5 MINUTEN
GESAMT 10 MINUTEN

Für 1 Portion

1-2 Auberginen, in Scheiben

1 TL Kurkuma

1/2 TL Ingwer (Pulver)

1 Prise Cayennepfeffer

1 Prise Zimt

Zubereitung

- Ein Backblech mit einer dünnen Schicht Kochspray einfetten.
- Auberginenscheiben auf das Backblech legen.
- Alle Gewürze in einer Schüssel vermischen und über die Auberginenscheiben streuen.
- Bei 200°C etwa 8 Minuten rösten.

Geniesser-Tipp

Sehr lecker ist das Rezept auch in dünnen Scheiben geschnittenen Hokaido-Kürbis.