




# Currygemüse mit gebratenem Ei



 Zeit gesamt  
45min

 Zubereitungszeit  
45min


 Schwierigkeit  
Mittel

## Zutaten

für 4 Portionen

Auberginen	300 g
Zucchini	300 g
Karotten	300 g
Brokkoli	500 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Öl	7 EL
Salz	
Currypulver	1 TL
Pfeffer, schwarz	
Crème fraîche	200 g
Eier	4 St.

## Zubereitung

 Küchenutensilien  
große Pfanne mit Deckel

1. Aubergine, Zucchini und Karotten waschen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Zwiebel halbieren, schälen und klein würfeln.
2. In einer Pfanne 3 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Auberginen darin mit etwas Salz rundherum ca. 5 Min. goldbraun anbraten. Herausnehmen. Zucchini mit 1 EL Öl in die Pfanne geben und ca. 4 Min. anbraten und salzen. Ebenfalls herausnehmen.
3. Karotten, Brokkoli und Zwiebel mit 1 EL Öl in die Pfanne geben und 3 Min. anbraten. Mit Currypulver bestäuben, salzen, pfeffern und 1 Min. anschwitzen. Mit 200 ml Wasser ablöschen und Crème fraîche einrühren. Zugedeckt ca. 8–10 Min. schmoren.
4. Aubergine und Zucchini wieder zufügen, erhitzen und ggf. nachwürzen. Zugedeckt nur noch warm halten. In einer weiteren Pfanne restliches Öl mit etwas Salz erhitzen und Eier darin zu Spiegeleiern braten. Currygemüse und Spiegeleier auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu schmeckt [Dinkel-Kerne-Brot mit Kräutern](#).

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 420 kcal

---

Kohlenhydrate 28 g

---

Eiweiß 14 g

---

Ballaststoffe 9 g

---

Fette 30 g

---