



Gebackene Auberginen und wachswedges Ei

mit Gewürzreis, Kichererbsen und Pickles



ca. 35min



2 Personen

Wir finden es immer so schön, wenn der Teller voller bunter Zutaten ist und auch noch köstlich schmeckt. Heute gibt es fein gebackene Auberginen, einen eingelegten Gemüsemix - aus knackigen Gurken, fruchtigen Tomaten und roten Zwiebeln -, würzigen Basmatireis, Kichererbsen, gekochte Eier und noch einen schicken Kleckser Tahini. Man weiß gar nicht, wo man als Erstes reinbeißen soll. Jedenfalls wünschen wir einen guten Appetit!

- 1 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 150g Bio-Basmatireis
- 1 große Aubergine
- 1 rote Zwiebel
- 1 Tomate
- 1 Gurke
- 2 Bio-Eier ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g Tahini ³
- 1 Dose Bio-Kichererbsen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung

- 100ml Essig
- ½EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher & Sieb
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Eier (1), Milch (2), Sesamsamen (3). Kann



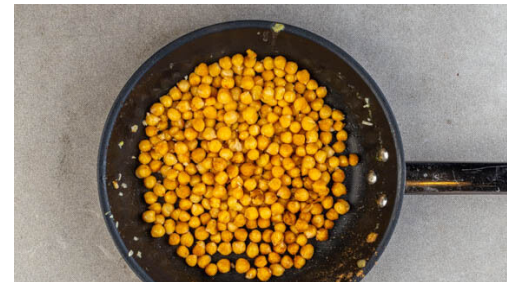
Den Backofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. ½EL Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, dann die **Ras-el-Hanout-Gewürzmischung** und den **Reis** hinzugeben und 1-2Min. duftend anbraten. 300ml Wasser hinzugeben und aufkochen, dann bei niedrigster Hitze abgedeckt 12-14Min. köcheln lassen, bis das Wasser aufgesogen ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



In dem Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Das **Tahini** mit **1EL Zitronensaft** und 2EL Wasser verrühren. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Eier** im kochenden Wasser bei mittlerer Hitze in ca. 7Min. weich kochen, dann abgießen und kalt abschrecken.



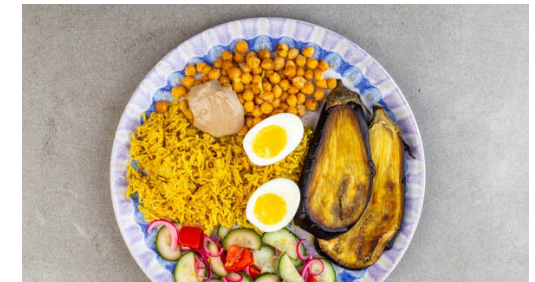
Die **Aubergine** längs in ca. 1cm breite Scheiben schneiden, mit 1 kräftigen Prise Salz würzen und mit 2EL Olivenöl einreiben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der dritten Schiene unter dem Grill ca. 20Min. im Ofen backen. Die **Auberginen** nach ca. 10Min. wenden.



Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Kichererbsen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. knusprig anbraten. Den **Knoblauch**, je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer und die **½ der Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung** hinzugeben und ca. 1Min. mitbraten.



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Tomate** grobe würfeln. Die **Gurke** längs halbieren, dann quer in dünne Scheiben schneiden. 100ml Wasser, 100ml Essig, 1EL Zucker und ½EL Salz in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, dabei rühren. Das **Gemüse** mit der Lake bedecken und mit einem Papiertuch abdecken, um die Oberfläche zu befeuchten.



Die **Eier** schälen, halbieren und mit je 1 Prise Salz und **Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung** würzen. Das eingelegte **Gemüse** in einem Sieb abtropfen lassen. Mit dem **Reis**, den **Auberginen**, den **Kichererbsen** und den **Eiern** auf Tellern anrichten und mit einem Klecks **Tahinisauc** und der **Zitronenschale** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(235bfe13ebf007ce2eea9e689707fac7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(bbad87fcdf5285698c00ff2227464bf2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f40fcf1439bdf0ff0174e7d9c96d1715_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**