



## Special: Auberginen und wachswieches 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
- 200g Bio-Basmatireis
- 1 große Aubergine
- 1 rote Zwiebel
- 1 Tomate
- 1 Gurke
- 2 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g Tahini <sup>11</sup>
- 1 Dose Bio-Kichererbsen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung

- 100ml Essig
- ½EL Butter <sup>7</sup>
- 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 (3), Milch (7), Sesamsamen (11).



#### 4. Sauce zubereiten

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



## 5. Kichererbsen braten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**



## 6. Fertigstellen & servieren

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.