



Special: Auberginen und wachswieches Ei

mit Gewürzreis, Kichererbsen und Pickles



40-50min



3-4 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!

- 2 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 400g Bio-Basmatireis
- 2 große Auberginen
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Tomaten
- 1 große Gurke
- 4 Bio-Eier ³
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Tahini ¹¹
- 2 Dosen Bio-Kichererbsen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung

- 200ml Essig
- 1EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

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

Eier (3), Milch (7), Sesamsamen (11).



4. Sauce zubereiten

2. Auberginen backen

5. Kichererbsen braten

3. Gemüse einlegen

6. Fertigstellen & servieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(cf531ed27e91483460120fcc057b3901_img.jpg\)](#) [!\[\]\(34fde9b7c74442c0438f550a41236260_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f3ffd03e145adb5d0f6f54d9f4fb82fd_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**