MARLEY SPOON



Gebackene Auberginen und wachsweiches Ei

mit Gewürzreis, Kichererbsen und Pickles

ca. 35min 2 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 150g Bio-Basmatireis
- 1 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 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp
Wenn der Ofen keine Grillfunktion hat, auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.



1. Reis kochen

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.



2. Aubergine backen

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.



3. Gemüse einlegen

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.



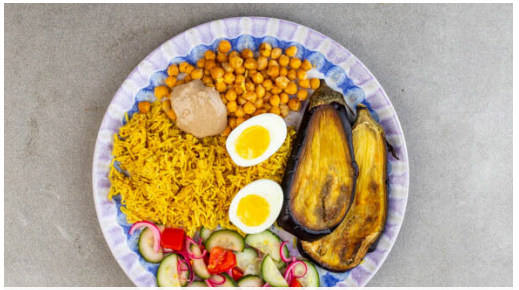
4. Sauce zubereiten

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.



5. Kichererbsen braten

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.



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 **Tahinisauce** und der **Zitronenschale** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**