MARLEY SPOON



Gebackene Auberginen und wachsweiches Ei

mit Gewürzreis, Kichererbsen und Pickles

40-50min 4 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

- 2 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 300g Bio-Basmatireis
- 2 Auberginen
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Tomaten
- 2 Gurken
- 4 Bio-Eier [1]
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Tahini [3]
- 2 Dosen Bio-Kichererbsen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Essig
- 1EL Butter [2]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- große 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. 1EL Butter in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, dann die **Ras-el-Hanout-Mischung** und den **Reis** hinzugeben und 1–2Min. duftend anbraten. 600ml 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. Auberginen backen

Die **Auberginen** längs in ca. 1cm breite Scheiben schneiden, mit ½TL Salz würzen und mit 4EL 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 **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln. Die **Gurken** längs halbieren, dann quer in dünne Scheiben schneiden. 200ml Wasser, 200ml Essig, 2EL Zucker und 1EL Salz in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen, dabei rühren. Das **Gemüse** mit der Lake bedecken und mit einem Papiertuch abdecken, um die Oberfläche zu befeuchten.



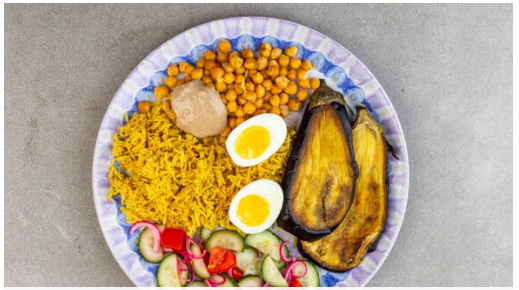
4. Sauce zubereiten

In dem Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Das **Tahini** mit **2EL 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. wachsweich 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 großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4–5Min. knusprig anbraten. Den **Knoblauch**, je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer und **¾ 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**