

Auberginen-Kichererbsen-Eintopf



Zutaten

1-2 EL Olivenöl
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 walnussgroßes Stück Ingwer
2 kleine Auberginen
2 EL Zimt
1 TL Kumin
1 TL geräuchertes Paprikapulver
6 Safran Fäden
1 EL Salz
3 EL Tomatenmark
6 dl Gemüsebrühe
1 Dose Kichererbsen
400 g passierte Tomaten
100 g Rosinen
Saft einer Zitrone

2 Avocados
frische Petersilie (gehackt)
frische Minze
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln in Olivenöl dünsten. Anschließend den gehackten Knoblauch zugeben. Den Ingwer fein würfeln und gemeinsam mit den Gewürzen und dem Tomatenmark in die Mischung geben. Mit Gemüsebrühe ablöschen und etwas köcheln lassen. Die Auberginen in mundgerechte Stücke schneiden und gemeinsam mit den abgetropften Kichererbsen in die Flüssigkeit geben. Passierte Tomaten hineingeben und alles köcheln lassen. Nach ca. 10 Minuten die Rosinen und den Saft einer Zitrone dazu mischen. Den Eintopf insgesamt ca. 30-40 min köcheln lassen.

Einen Teil des Topfinhaltes mit dem Stabmixer pürieren, um den Eintopf sämiger zu machen (nicht alles!). Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Avocado in Stücke schneiden und mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und frisch geschnittener Minze zu einer Art Salat vermengen. Alles mit einer Wildreis Mischung servieren.