

Auberginen-Auflauf mit Kichererbsen

Rezept von Anja Tanas



Zutaten für vier Portionen:

- 2 mittelgroße Auberginen
- 1 Zwiebel
- 6 Lauchzwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 EL Olivenöl
- ½ TL Chili-Flocken oder frische Chili
- 1 TL Kurkuma, gemahlen
- ½ TL frischer Abrieb von einer Bio-Zitronenschale
- 600 g stückige Tomaten aus der Dose
- 350 g Kichererbsen, gegart und abgetropft
- 200 g Schafskäse
- 50 g Walnusskerne
- 8 Zweige glatte Petersilie
- 4 EL Granatapfelkerne
- Salz & Pfeffer

Außerdem:

- Auflaufform (etwa 30 x 20 cm)
- Öl zum Fetten der Form

Zubereitung:

- Auberginen waschen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, im Ofen auf dem Rost ca. 10 Min. bei 200 Grad Ober-/Unterhitze garen. Dann abkühlen lassen.
- Derweil Zwiebel, Lauchzwiebeln und den Knoblauch putzen, waschen und kleinschneiden. Zwiebelstücke in Öl anbraten, Chili-Flocken und Kurkuma hinzufügen. Nach ca. 5 Min. Lauchzwiebeln und Knoblauch dazugeben und kurze Zeit mitbraten.
- Die stückigen Tomaten, Kichererbsen, ca 100 ml Wasser, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer hinzufügen und die Soße ca. 10 Min. leise köcheln lassen. Dabei immer mal umrühren und ggf. etwas mehr Wasser zugeben.
- Schafskäse zerbröseln.
- Auflaufform einfetten. Die Hälfte der Tomatensoße darin verteilen. Dann die gebackenen Auberginenscheiben gleichmäßig darauflegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Es folgt die Hälfte der Käsestückchen. Dann wieder Tomatensoße und noch einmal Käse. Auflauf für ca. 20 Min. in den Ofen schieben.
- Walnusskerne grob hacken.
- Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken.
- Auflauf auf den Tellern anrichten und mit glatter Petersilie, Granatapfelkernen und Walnüssen bestreut servieren.