



REZEPT

Arabische Moussaka mit Kichererbsen



Zubereitungszeit: 45 Minuten

Für 4 Personen

Ellens Tipp:

Die Gewürze unbedingt in spezialisierten Geschäften kaufen. Supermarkt-Gewürzen fehlt oft die tolle aromatische Intensität.

Zutaten

- 100g Kichererbsen
- 100g Pelati Tomaten
- 200g Auberginen
- 1 kleine Zwiebel
- Pfeffer, Kreuzkümmel, Salz, Olivenöl und Zimt
- Frische Minze, Petersilie und Estragon

Zubereitung

1. **Zwiebel** in dünne Scheiben schneiden und mit wenig Olivenöl zusammen mit Salz, Pfeffer, Zimt und Kreuzkümmel bei mittlerer Hitze in einem Topf 5 Minuten andünsten.
2. **Pelati Tomaten** zusammen mit den **Kichererbsen** (über Nacht eingeweichte oder aus der Dose) dazugeben.
3. **Ein wenig Wasser** dazugeben und das ganze 10 Minuten weiter köcheln lassen.
4. **Die Aubergine** in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in heissem Olivenöl 3-5 Minuten frittieren (bei 160 °C)
5. **Anschliessend** die Auberginen auf Haushaltspapier abtropfen, leicht salzen und beiseite stellen.
6. **Die Aubergine** nun mit der Tomaten - Kichererbsen-Sauce schichtweise in ein kleines Pfännchen geben (ähnlich wie bei



einer Lasagne) und 10 Minuten bei 180°C ausbacken.

7. **Das Rezept** ist für ein Pfännchen mit einem Durchmesser von 15cm. Wenn man das Rezept auf eine herkömmliche Backform von 40 x 30 cm anwenden will, muss man die Menge x 4 rechnen.

Anrichten

8. **Die heiße Moussaka** beliebig mit frischen Kräutern belegen und servieren!
9. **Dazu** kann man wahlweise frisches Fladenbrot oder auch persischen Reis servieren!

**Das Khouris und das Weinwerft-Team
wünschen en Guete!**