

## Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

### Melanzani mit Kichererbsen

**1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig**



### Zutaten für 4 Personen

2 Melanzani, Salz, Pfeffer, 150 g Kichererbsen (in Wasser eingeweicht), Olivenöl.

Für den Misofond: 300 g Sellerie, 250 g Shiitake-Pilze, 250 g Karotten, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Sesamöl, 2 Wacholderbeeren, Korianderkörner, 1 Liter Wasser, 1 EL helle Miso-Paste, 3 EL Sojasauce, Saft und Schale von 1-2 Bio-Limetten, etwas Honig.

Außerdem: frischer grüner Koriander, 1 Chilischote.

### Zubereitung

Die Kichererbsen 12 bis 24 Stunden in Wasser einweichen, danach abseihen und gut durchspülen. In Wasser weich kochen (dauert je nach Einweichzeit ca. 1 Stunde), danach abgießen und salzen.

Die Melanzani im Rohr bei 210 °C 10 bis 15 Minuten garen. Danach halbieren und mit der Schnittfläche in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Misofond Karotten, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch und Shiitake Pilze klein schneiden und in 3 EL Sesamöl anschwitzen. Misopaste hinzugeben und mit dem Wasser aufgießen. Mit den Wacholderbeeren und Koriander aufkochen und auf 250 ml Flüssigkeit reduzieren. Abgießen und mit Sojasauce verrühren. Mit Limettensaft, -schale und Honig abschmecken. Die warmen weich gekochten Kichererbsen hinzufügen und über die Melanzani gießen.

Mit frischem Koriander und fein geschnittenem Chili bestreut servieren.