

# GRENZENLOS KOCHEN

## AUBERGINEN- KICHERERBSEN-EINTOPF

WIE NICKI IHN UNS ZAUBERT...



### Zutaten (4 Personen)

3 Auberginen	Petersilie
1 Dose Kichererbsen	Salz & Pfeffer
3 Zehen Knoblauch	Reis oder Kartoffeln
Olivenöl	

Kichererbsen mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.  
Auberginen in fingerdicke Scheiben schneiden und in Olivenöl scharf anbraten.  
Kichererbsen dazugeben und ca. 20 Minuten kochen lassen.  
Nach Geschmack würzen und mit Petersilie garnieren.

Schmeckt sehr lecker mit Reis .... und einem Gläschen Rotwein!  
Buon Appetito, Eure Nicki



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.