

# Auberginen-Reis mit Kichererbsen und Feta



*Eine besondere Note bekommt dieses Gericht durch Harissa, einer scharfen Gewürzpaste!*

## Zutaten Für 2 Personen

100 g Langkornreis  
knapp 2 dl Wasser  
Salz  
300 g Auberginen  
1 Zwiebel mittelgross  
3 Esslöffel Olivenöl (1)  
1 Dose Kichererbsen abgetropft 260 g  
1 Zitrone  
4 Esslöffel Olivenöl (2)  
1–1½ Teelöffel Harissa oder eine andere Chilipaste  
4 Zweige Oregano  
150 g Feta

In einer kleinen Pfanne das Wasser und etwas Salz aufkochen. Den Reis beifügen und offen nicht zu weich garen. Abschütten und gut abtropfen lassen.

Während der Reis gart, die Auberginen ungeschält in knapp 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

In einer beschichteten Bratpfanne die erste Portion Olivenöl (1) erhitzen. Die Auberginenwürfel darin unter gelegentlichem Wenden 3–4 Minuten braten.

Inzwischen die Kichererbsen in ein Sieb abschütten und gründlich heiss abspülen.

Die Kichererbsen und die Zwiebeln zu den Auberginen geben, alles mit Salz würzen und weitere 3–4 Minuten braten.

Inzwischen den Saft der Zitrone auspressen und mit der zweiten Portion Olivenöl (2) sowie dem Harissa verrühren.

Den gekochten Reis sowie ½ der Harissa-Sauce zu den Auberginen geben und alles nochmals 2–3 Minuten braten.

Die Oreganoblättchen von den Zweigen zupfen. Den Feta mit den Fingern zerkrümeln. Beide Zutaten über den angerichteten Auberginen-Reis verteilen. Die restliche Würzsauce separat dazu servieren.