

Auberginenauflauf mit Kichererbsen und Tomaten *Musaq'a*

Wer dabei an griechische Moussaka denkt, liegt gar nicht so falsch. Es handelt sich um eine vegetarische Auslegung des bekannten Auflaufs – herhaft, einfach, gesund und absolut lecker. Er lässt sich als Hauptgericht ebenso genießen wie als Beilage zu allem Möglichen, etwa zu gebrülltem Fleisch, Fisch oder Tofu oder als Füllung für Ofenkartoffeln. Es ist eines dieser Gerichte, die man sich im Kühlschrank wünscht, wenn man abends nach Hause kommt. Der Auflauf schmeckt auch kalt, beste Voraussetzungen also, um ihn in einer Tupperdose mit zur Arbeit zu nehmen.

Vorausplanen: Sie können diesen Auflauf im Voraus zubereiten, er hält sich im Kühlschrank bis zu 3 Tage, man muss ihn nur kurz wieder aufwärmen.

Den Backofen auf 220°C (Umluft) vorheizen.

Die Schale der Auberginen mit einem Sparschäler der Länge nach streifenweise abschälen, sodass ein Zebrastreifenmuster entsteht. Die Auberginen anschließend quer in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer großen Schüssel mit 75 ml Öl, 1 TL Salz und reichlich Pfeffer sorgfältig vermengen. Auf zwei mit Backpapier bedeckte Bleche verteilen und im Ofen etwa 30 Minuten rösten, bis das Gemüse ganz weich und leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen.

Die Ofentemperatur auf 180°C (Umluft) reduzieren.

Während die Auberginen im Ofen garen, die Sauce vorbereiten: In einer großen Pfanne 2 EL Öl bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen und die Zwiebel darin etwa 5 Minuten anbraten, bis sie weich und leicht gebräunt ist. Knoblauch, Chili, Kreuzkümmel, Zimt und Tomatenmark unterrühren und 1 Minute mitbraten. Paprikaschoten, Kichererbsen, Dosentomaten, Zucker sowie 200 ml Wasser; 1¼ TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer hinzufügen und das Ganze bei mittlerer Hitze 18 Minuten köcheln lassen, bis die Paprikaschoten durchgegart sind. Das Koriandergrün unterrühren und die Sauce beiseitestellen.

Den Boden einer großen ofenfesten Form (etwa 20 × 30 cm) mit der Hälfte der Eiertomaten und der Hälfte der Auberginen auslegen. Die Sauce darauf verteilen und die restlichen Tomaten und Auberginen einschichten. Noch 1 EL Öl über das Gemüse traufern, die Form mit Alufolie verschließen und für 30 Minuten in den Ofen schieben. Die Folie entfernen und den Auflauf weitere 20 Minuten backen, bis die Sauce Blasen wirft und die Tomaten weich sind. Die Musaq'a aus dem Ofen nehmen und 20 Minuten abkühlen lassen. Mit dem restlichen Koriandergrün garnieren und warm oder abgekühlt servieren.

Für 4 Personen als Hauptgericht,
für 6 Personen als Beilage

- | | |
|---|--|
| 5 mittelgroße Auberginen (1,25 kg) | |
| 120 ml Olivenöl | |
| 1 Zwiebel, fein gewürfelt (160 g) | |
| 6 Knoblauchzehen, zerdrückt | |
| 1 TL Chiliflocken | |
| 1 TL gemahlener Kreuzkümmel | |
| ½ TL gemahlener Zimt | |
| 1½ TL Tomatenmark | |
| 2 grüne Paprikaschoten, entkernt und in 3 cm große Stücke geschnitten (200 g) | |
| 1 Dose Kichererbsen (400 g), abgespült und abgetropft (240 g) | |
| 1 Dose gehackte Tomaten (400 g) | |
| 1¼ TL Zucker | |
| 15 g Koriandergrün, grob gehackt, plus 5 g zum Servieren | |
| 4 Eiertomaten, in 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten (350 g) | |
| Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | |

