

# Der Küchenkobold



## Maghmour

Für 12 Personen

### Zutaten:

- 4 m.-große Aubergine(n)
- 4 Dose/n Kichererbsen
- 4 Dose/n Tomate(n)
- 4 EL Tomatenmark
- 12 Zwiebel(n)
- 8 Knoblauchzehe(n), zerdrückt
- 4 EL Minze, getrocknete
- etwas Olivenöl
- 1200 ml Wasser
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Die Auberginen in Würfel schneiden, gut salzen und in reichlich Öl goldbraun braten und auf die Seite stellen.

Anschließend die Zwiebeln grob schneiden und im Öl glasig dünsten, Kichererbsen und Tomatenmark dazugeben, kurz umrühren und sofort die Tomaten und Auberginen dazugeben und mit etwas Wasser auffüllen. Zum Schluss den Knoblauch mit der Minze in einem Mörser zerdrücken und mit in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ganze muss bei mittlerer Hitze für ca. 30min köcheln. Ab und zu umrühren, da sich die Auberginen schnell am Topfboden absetzen.

Man kann dieses Gericht auch kalt essen!

---

Wir schneiden Zwiebeln Stund´ um Stund´,

die Aubergine ist nicht Rund,

Maghmour ist eine Köstlichkeit,

wir sind zum Essen nun bereit!

---