Orientalisches Chili

Zutaten für 4 Personen

1 Aubergine	putzen, waschen, halbieren, in Scheiben schneiden, mit
Salz	bestreuen und beiseitestellen.
1 Dose Kichererbsen (425 ml)	abspülen und abtropfen lassen.
2 Paprikaschoten (grün / gelb)	putzen, waschen und grob würfeln.
3 Knoblauchzehen	schälen und fein hacken.
2 EL Olivenöl	in einer großen Pfanne erhitzen. Die Auberginenscheiben trockentupfen und darin unter wenden kräftig anbraten, dann herausnehmen.
2 EL Olivenöl	im verbliebenen Bratfett erhitzen und
600 g Rinderhack	darin krümelig anbraten. Mit
Salz	
1 TL Zimt	
½ TL Chiliflocken	und
½ TL Kreuzkümmel	sowie
½ TL braunem Zucker	würzen. Knoblauch und Paprikawürfel zufügen, alles 4 Minuten mitbraten.
2 EL Tomatenmark	zufügen, kurz anschwitzen.
1 Dose Tomaten	und die abgetropften Kichererbsen zufügen aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Auberginenscheiben unterrühren, mit
Salz, Pfeffer und Chiliflocken	abschmecken.
½ Bund Petersilie	waschen, trockenschütteln und fein hacken, darüberstreuen und servieren.

Das passt dazu: Baguette oder Fladenbrot