

# Pikantes Ragout mit Auberginenpilaf

---

## Rezept/ Zutaten

### Ragout

400 g Ragout  
2 EL Öl  
1 Zwiebel  
2-3 dl Rotwein  
7 dl Tomatenpurée  
3 Dosen Kichererbsen  
1 Bund frischer Koriander  
300 g frischer Spinat  
Salz, Pfeffer  
Zimt  
Oregano

### Pilaf

1 Aubergine  
3 EL Olivenöl  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
8dl Gemüsebouillon  
1 Zimtstange  
2 Sternanise  
4 grüne Kardamome  
1 roter Chilli  
100 g Rosinen  
1 EL Honig  
400 g Langkornreis  
50 g Pistazien

## Zubereitung

Ragout anbraten, Zwiebeln separat anbraten, Wein damit aufwärmen. Ragout mit Zwiebeln und Weinsud ablöschen. Tomatenpurée zufügen, 40 Min. kochen, die restlichen Zutaten beifügen, würzen, kurz weiter kochen.

Auberginen in Scheiben schneiden, salzen und ziehen lassen, danach anbraten. Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Mit Bouillon ablöschen. Gewürze und Reis beifügen, kochen. Am Schluss mit Pistazien vermischen.