

# Auberginen-Bohnen-Eintopf



## Zutaten:

1 Melanzani

1 Zwiebel

200 g Kichererbsen (aus der Dose)

250 g Bohnen (aus der Dose)

500 ml gestückelte Tomaten (aus der Dose)

Salz, Pfeffer, Currypulver, Cayennepfeffer, etc.

## Zubereitung:

Die Melanzani waschen und würfelig schneiden, anschließend in reichlich Öl anbraten und wieder aus der Pfanne/dem Topf nehmen. Die geschnittenen Zwiebeln gemeinsam mit den Gewürzen andünsten, und anschließend mit den Tomaten aus der Dose aufgießen. Die Bohnen und die Kichererbsen gut abtropfen lassen und gemeinsam mit der Melanzani zum Zwiebel geben. Alles eine Weile köcheln lassen und schlussendlich nur noch kurz abschmecken- fertig!

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/rezepte/>