



Hummus mit smoked Aubergine

🕒 20–30 Min   

Zubereitung

- 1 Aubergine in Würfel schneiden, salzen und für einige Minuten ziehen lassen. Knoblauchzehen schälen und halbieren.
- 2 Kichererbsen abtropfen, abspülen, mit allen Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Gegebenenfalls noch etwas Wasser hinzugeben, bis der Hummus eine cremige Konsistenz hat.
- 3 Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenwürfel darin scharf anbraten, Hitze reduzieren, die halbierten Knoblauchzehen dazugeben und für 10 Minuten weiterbraten.
- 4 Am Ende der Garzeit geräucherten Paprika und Meersalz hinzufügen und durchschwenken.
- 5 Hummus mit den Auberginenwürfeln toppen, mit frischer, gehackter Petersilie garnieren und mit Pitabrot genießen.

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Hummus

800 g	Kichererbsen (Dose)
5 EL	Tahin
50 ml	Olivenöl
50 ml	Wasser
4 EL	Zitronensaft
2 Stk.	Knoblauchzehen
1 TL	♦ Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

Für die Smoked Aubergine

1 Stk.	Aubergine
2 Stk.	Knoblauchzehen
1 EL	Frische Petersilie gehackt
1 TL	♦ Paprika geräuchert
1 TL	♦ Meersalz jodiert grob
4 Stk.	Pitabrot

