Hummus mit smoked Melanzani

20–30 Min

Zubereitung

1. Melanzani 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 Melanzaniwürfel darin scharf anbraten, Hitze reduzieren, die halbierten Knoblauchzehen dazugeben und für 10 Minuten weiterbraten.
4. Am Ende der Garzeit geräucherte Paprika und Meersalz hinzufügen und durchschwenken.
5. Hummus mit den Melanzaniwürfeln toppen, mit frischer, gehackter Petersilie garnieren und mit Pitabrot genießen.

Zutaten für 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	Kreuzkümmel gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Für die Smoked Melanzani

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