

## Rezept

# Auberginen Arabian Style

Ein Rezept von Auberginen Arabian Style, am 26.04.2025

## Zutaten

<b>2</b> Auberginen	<b>5 EL</b> Olivenöl
<b>1 1/2 TL</b> Harissa	<b>1/2 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver
<b>1/2 TL</b> gemahlene Kurkuma	<b>2 TL</b> Agavensirup
Salz	Pfeffer
<b>100 g</b> vorgegarte Kichererbsen	<b>150 g</b> vegane Joghurt-Alternative
<b>1 EL</b> Tahin (Sesampaste)	<b>1 TL</b> Zitronensaft

### Außerdem

Olivenöl für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal, 33 g F, 12 g EW, 25 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein tiefes Backblech mit etwas Olivenöl auspinseln. Die Auberginen waschen, putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Das Olivenöl mit Harissa, Paprikapulver, Kurkuma, 1 TL Agavensirup und 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die Auberginenscheiben und die Kichererbsen in das Blech geben, mit der Olivenöl-Gewürz-Mischung vermengen und ca. 10 Min. ziehen lassen.
3. Das Blech in den heißen Ofen (Mitte) geben und die Auberginen 20-25 Min. backen. Inzwischen für den Dip Joghurt mit Tahin, Zitronensaft, dem restlichen Agavensirup, Salz und Pfeffer verrühren.
4. Die gebackenen Auberginen mit den Kichererbsen und dem Joghurt-Tahin-Dip auf Teller verteilen und sofort servieren.