

## Rezept

# Auberginen-Kichererbsen-Salat

Ein Rezept von Auberginen-Kichererbsen-Salat, am 13.11.2024

## Zutaten

<b>1</b> Aubergine (ca. 500 g)	<b>50 ml</b> + 2 EL Olivenöl
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>200 ml</b> Gemüsebrühe
<b>50 ml</b> Rotwein	<b>1 TL</b> getrockneter Rosmarin (gemahlen oder gerebelt)
1/2 Peperonischote	<b>1 Dose</b> Kichererbsen (275 g Abtropfgewicht)
<b>2 EL</b> frisch gepresster Limettensaft	<b>2 EL</b> Balsamico bianco
<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer	<b>150 g</b> Kirschtomaten
<b>20</b> Blätter Basilikum	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Die Aubergine waschen und längs halbieren. 50 ml Öl in eine heiße Pfanne geben, die Auberginenhälften darin auf beiden Seiten bei starker Hitze in insgesamt 5-6 Min. anbraten. Knoblauch schälen und 1 Zehe dazupressen. Brühe, Wein und Rosmarin dazugeben, bei mittlerer Hitze zugedeckt in 10-15 Min. weich dünsten. Die Pfanne von der heißen Herdplatte nehmen und die Aubergine zugedeckt 10 Min. ziehen lassen.
2. Die Peperoni waschen, entkernen, fein hacken. Kichererbsen in ein Sieb abgießen und kalt abbrausen. Die Aubergine in Scheiben schneiden, große Scheiben halbieren. Peperoni, Kichererbsen und Auberginenscheiben vorsichtig mischen. Limettensaft, Essig, 2 EL Olivenöl und Paprikapulver hinzufügen, restlichen Knoblauch dazupressen. Alles gut durchmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Salat, Tomaten und Basilikum auf vier Teller verteilen.