

Rezept

Orientalischer Vorspeisenteller

Ein Rezept von Orientalischer Vorspeisenteller, am 04.10.2023

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 kleine Aubergine (etwa 250 g) | 3 EL Olivenöl |
| Salz und Pfeffer | 1 Dose gegarte Kichererbsen (240 g Abtropfgewicht) |
| 1 große Bio-Zitrone | 2 EL Olivenöl |
| 100 g Sesampaste (Tahin, Naturkost- oder Asienladen) | 1/2 TL Harissa oder Sambal oelek |
| Salz | 1 TL gemahlener Kreuzkümmel |
| 100 g schwarze und grüne Oliven (gemischt) | 150 g Feta |
| 3 EL Olivenöl | 1 EL Zitronensaft |
| 1 TL rosenscharfes Paprikapulver | Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Aubergine waschen, abtrocknen und putzen. In etwa 1 cm dicke Scheiben, diese in ebenso breite Streifen schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Aubergine darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. braten, dabei immer wieder wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
2. Für das Hummus die Kichererbsen in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Die Kichererbsen mit 40 ml Wasser, 4 EL Zitronensaft, 2 EL Olivenöl und der Sesampaste fein pürieren. Mit Zitronenschale, Harissa, Kreuzkümmel und Salz abschmecken.
3. Den Schafkäse abtropfen lassen und in Stücke krümeln oder schneiden. Die Oliven abtropfen lassen. Kichererbsenpaste und Auberginenstreifen mit Schafkäse und Oliven auf vier Tellern anrichten. 1 EL Zitronensaft mit dem Öl, Salz und dem Paprikapulver verrühren und über Auberginen und Schafkäse träufeln. Dazu passt frisch aufgebackenes Fladenbrot.