

Aubergine mit Hummus, Joghurt, Chili-Öl, Fladenbrot

Für zwei Personen

Für die Aubergine:

1 Aubergine	2 EL flüssiger Honig	2 EL Tomatenmark
1 TL Harissa-Paste	1 TL gemahl. Kreuzkümmel	1-2 TL Knoblauchpulver
1-2 TL Paprikapulver	1 TL geräuch. Paprikapulver	1 TL Korianderpulver
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Hummus:

400 g Kichererbsen	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb, Saft
2 EL Tahini	1,5 TL gemahl. Kreuzkümmel	1,5 EL Olivenöl
Salz	1 Eiswürfel	

Für den Joghurt:

400 g Naturjoghurt	1-2 Knoblauchzehen in Öl	1 Zitrone, Saft
2-3 EL Tahini	1-3 EL Agavendicksaft	4 EL Cashewkerne
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Fladenbrot:

50 g Naturjoghurt	Butter	150 g Mehl, 405
1 TL Backpulver	1 TL Olivenöl	Salz

Für das Topping:

1 mittelscharfe Chili	1-2 EL Granatapfelkerne	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1-2 EL heller Sesam	Olivenöl	

Für die Aubergine: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Alle Gewürze, inklusive Tomatenmark, Harissa und Honig miteinander vermischen. Aubergine in Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eine Seite mit Öl bepinseln und die andere Seite mit der Gewürz-Mischung bestreichen. Dann 25-30 Minuten lang im Backofen backen.

Für den Hummus: Kichererbsen abtropfen lassen. Knoblauch abziehen. Alle Zutaten in einen Multizerkleinerer geben, mit Zitronensaft, Abrieb und Salz abschmecken.

Für den Joghurt: Cashewkerne 4 Stunden vor der Zubereitung in heißem Wasser einweichen.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Alle Zutaten in einem Mixer zu einer Sauce vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fladenbrot: Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Nach Bedarf lauwarmes Wasser zufügen. Teig im Kühlschrank einige Zeit ruhen lassen. Dann herausnehmen, kleine Kugeln formen und ausrollen. In einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun backen.

Für das Topping:

Bei der Chili die Kerne entfernen und genau wie den Koriander fein hacken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und zuerst Chili, dann Koriander anbraten. Sesam zugeben und rösten. Zum Schluss alles auf der Aubergine verteilen.

Nadia Hakiki am 03. Februar 2025