



## Grill - Aubergine auf Blitz-Hummus

- 1 Aubergine
- 80 g Kichererbsen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 El Tahini (Sesampaste)
- 1 Pr. Cumin
- 3 El Zitronensaft
- Sonnenblumenöl
- 150 g Feta
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 2 El Korianderblätter
- 2 El Ajvar

Trockene Kichererbsen über Nacht bzw. min. 6 Stunden mit 250 ml Wasser einweichen und quellen lassen. Kichererbsen abgießen und im Topf 30 Minuten oder im Schnellkochtopf 15 Minuten garen. Danach 50 ml vom Kochwasser zurückbehalten, den Rest abgießen.

Aubergine längs achteln, leicht salzen und ca. 10 Minuten Wasser ziehen lassen. Kichererbsen mit 50 ml Wasser, Knoblauchzehe, Tahini, Cumin und Zitronensaft im Blitzhacker fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Cumin abschmecken. Aubergineachtel trocken tupfen.

Eine große Pfanne erhitzen mit etwas Sonnenblumenöl auspinseln. Auberginestücke hineingeben und bei mittlerer Hitze rundherum ca. 10 Minuten anbraten. Zum Schluss Feta in dünne Scheiben schneiden, Hummus am Teller anrichten. Auberginestücke mit schwarzem Pfeffer und Salz würzen, auf dem Hummus verteilen. Feta und Korianderblätter darüber verteilen. Das Gericht mit Paprikapulver bestreuen und bei Belieben mit Ajvar servieren.