



Auberginen-Hummus-Sandwich

mit Mangoketchup und knackigem Gemüse



ca. 25min



2 Portionen

In den Straßen Tel Avivs bekommt man diesen leckeren Klassiker der Levante-Küche an jeder Ecke. Unsere Köchin Elisabeth hat hier ein feines Rezept ausgetüftelt, das ihre Version des „Sabich“ heute auf unsere Tische zaubert: warmes Pitabrot gefüllt mit weich gebratenen Auberginenscheiben, cremigem Hummus, knackig-frischem Gemüse und Kräutern sowie einem aromatischen Dip mit Mangochutney. Können wir nur empfehlen!

Was du von uns bekommst

- 1 große Aubergine
- 1 Dose Bio-Kichererbsen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g Tahini²
- 1 Pck. Pitabrot¹
- 1 rote Zwiebel
- 1 Tomate
- 1 Gurke
- 10g Minze & Dill
- 1 Pck. Mangochutney
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

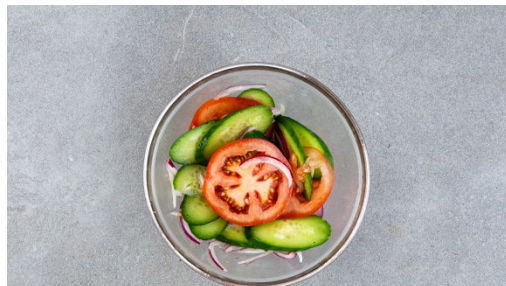
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1007kcal, Fett 30.1g, Kohlenhydrate 158.6g, Eiweiß 24.3g



1. Aubergine backen

Den Backofen auf 210°C (190°C Umluft) vorheizen. Die **Aubergine** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Auberginenscheiben** von beiden Seiten mit insgesamt 2EL Olivenöl sowie etwas Salz einreiben, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 20Min. backen, bis die **Auberginen** weich sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



4. Salat zubereiten

Die **Zwiebel** halbieren, **eine Hälfte** schälen und in feine Streifen schneiden. Die **andere Hälfte** wird für dieses Rezept nicht benötigt, wer mag, kann aber mehr **Zwiebel** an den **Salat** geben. Die **Tomate** und die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden und mit den **Zwiebeln**, 1TL Olivenöl, **1TL Zitronensaft** und ½TL Salz vermengen.



2. Hummus zubereiten

Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Kichererbsen** mit dem **Tahini**, **1EL Zitronensaft**, 80-100ml Wasser und ½TL Salz in einem hohen Gefäß glatt pürieren. Das **Hummus** mit Pfeffer und ggf. mehr Salz abschmecken.



5. Kräuter schneiden

Die **Minzeblätter** abzupfen und mit dem **Dill** grob schneiden. 2EL Tomatenketchup mit dem **Chutney** und **1TL Gewürzmischung** verrühren.



3. Pitabrote aufbacken

Die **Pitabrote** mit etwas Wasser besprenkeln und auf einem Rost im Ofen ca. 4Min. aufbacken.



6. Pitabrote füllen

Die **Pitabrote** zur Hälfte aufschneiden, nach Belieben mit dem **Hummus**, den **Auberginen**, dem **Salat**, den **Kräutern** und dem **Mangoketchup** füllen und servieren. **Tipp:** Wer mag, kann auch einfach alle Zutaten auf den Tisch stellen, und jeder füllt seine eigenen Lieblingssandwiches!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**