



Orientalisches Abendbrot

mit Hummus und Grillgemüse



20-30min



3-4 Personen

Das klassische Abendbrot kann so viel mehr sein als eine mit Wurst oder Käse belegte Stulle – es kann ganze Kulturen vereinen! Hier haben wir für dich eine Alternative zum typisch deutschen Mahlzeitenritual kreiert, die dich begeistern wird! Das warme Pitabrot wird dick mit selbst gemachtem Hummus bestrichen und mit gegrillter Aubergine und Paprika belegt. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 2 Auberginen
- 2 gelbe Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Kichererbsen
- 1 Päckchen Schawarma-Gewürzmischung
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Päckchen Tahini ¹¹
- 1 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Packungen Pitabrot ¹
- 10g frische Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 833kcal, Fett 26.1g, Kohlenhydrate 115.2g, Eiweiß 27.0g



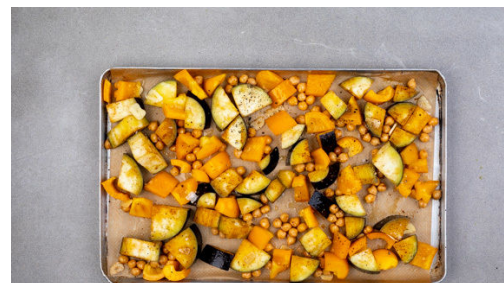
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Auberginen** längs vierteln und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen, **eine Knoblauchzehe** in feine Scheibchen schneiden, die **andere Knoblauchzehe** für später beiseitelegen.



4. Gemüse verfeinern

Die **restliche Gewürzmischung nach Geschmack**, 1-2EL Olivenöl und 1EL Essig sowie Salz und Pfeffer verrühren und mit dem **Ofengemüse** vermengen. **Tipp:** Wer mag, kann **1 Prise Gewürzmischung** für die Garnitur des **Hummus** aufheben.



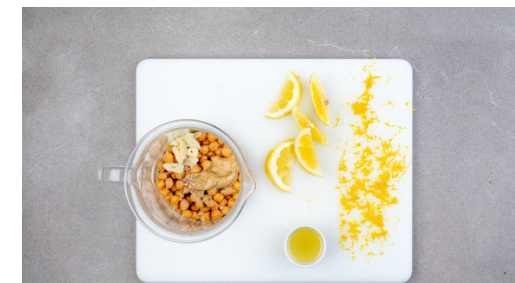
2. Gemüse rösten

Die **Kichererbsen** in einem Sieb abtropfen lassen. **2TL Gewürzmischung** mit 1EL Olivenöl verrühren. Die **Auberginen**, die **Paprika**, die **Knoblauchscheibchen** und die **1/2 der Kichererbsen** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit dem **Gewürzöl** vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, erneut mischen, dann das **Gemüse** gleichmäßig verteilen und 20-25Min. im Ofen rösten.



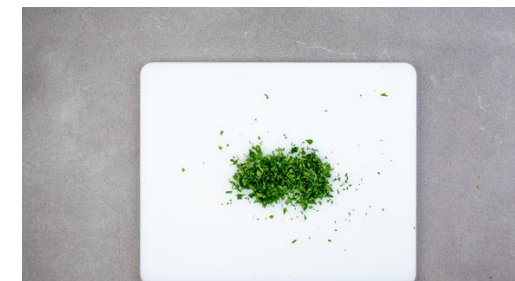
5. Brot rösten

8 Pitabrote mit je 1/2TL Olivenöl einreiben, salzen und im Ofen 5-8Min. knusprig aufbacken. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, kann auch alle **Pitabrote** zubereiten.



3. Hummus zubereiten

Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere** in Spalten schneiden. Die **restlichen Kichererbsen** mit **1-2EL Zitronensaft**, 1EL Olivenöl, der **1/2 des Tahini**, dem **restlichen Knoblauch**, 1 Prise Salz und 2-3EL Wasser pürieren. Mit Salz, Pfeffer, **restlichem Tahini**, **Kreuzkümmel**, **Zitronensaft** und **-abrieb** würzen.



6. Petersilie hacken

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Das **Ofengemüse** mit dem **Hummus** anrichten und mit der **Petersilie** und den **Zitronenspalten** garniert servieren. Die **Pitabrote** dazu reichen.