



## Libanesischer Brotsalat

mit Orangen und Baba Ghanoush



30-40min



2 Personen

Ein fruchtiger und aromatischer Salat, der keine Wünsche offen lässt: saftige Orange, knackige Karotten, Zwiebeln, Tomaten und grüne Oliven treffen auf geröstete Kichererbsen, knuspriges Brot und einen cremigen Auberginen-Tahini-Dip mit Zitrone. Lasst es euch schmecken!



- 1 Aubergine
- 1 Packung Tortillas <sup>1</sup>
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Päckchen Harissa-Gewürzmischung
- 1 Karotte
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Orange
- 1 rote Peperoni
- 1 Packung grüne Oliven
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Tahini <sup>11</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen mit Grillfunktion
- 2 Backbleche und Backpapier
- Knoblauchpresse
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Energie 862kcal, Fett 35.1g,  
Kohlenhydrate 112.0g, Eiweiß 22.3g



## 2. Auberginen grillen

### 3. Tortillas rösten

#### 4. Gemüse schneiden

## 5. Salat fertigstellen

## 6. Creme zubereiten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**