



## Auberginen-Hummus-Sandwich

mit Aprikosenketchup und knackigem Gemüse



ca. 25min



2 Personen

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 aromatisch-aprikosigen Dip. Können wir nur empfehlen!



- 1 Aubergine
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Tahini <sup>11</sup>
- 1 Packung Pitabrot <sup>1</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 1 Tomate
- 1 Minigurke
- 15g frischer Dill, Minze & Petersilie
- 1 Päckchen Aprikosenkonfitüre
- 1 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung

- 2EL Tomatenketchup
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

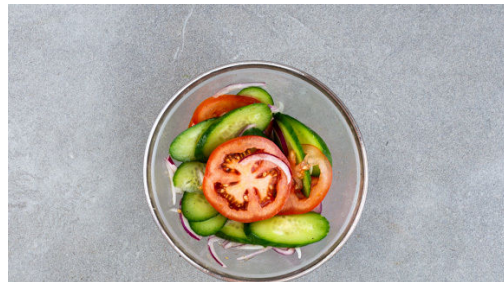
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

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

Energie 974kcal, Fett 29.8g,  
Kohlenhydrate 143.6g, Eiweiß 29.9g



Den Backofen auf 210°C (190°C Umluft) vorheizen. Die **Aubergine** in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die **Auberginenscheiben** von beiden Seiten mit insgesamt 1-2EL 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.



Die **Zwiebel** halbieren, **eine Hälfte** schälen und in feine Streifen schneiden, die andere Hälfte wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Tomate** und die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden und mit den **Zwiebeln**, 1TL Olivenöl, **1TL Zitronensaft** und 1/2TL Salz vermengen.



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 1/2TL Salz in einem hohen Gefäß glatt pürieren. Das **Hummus** mit Pfeffer und ggf. mehr Salz abschmecken.






Die **Dillspitzen**, die **Minze-** und die **Petersilienblätter** abpflücken und grob schneiden, die **Stängel** fein schneiden. 2EL Tomatenketchup mit der **Aprikosenkonfitüre** und 1TL **Gewürzmischung** verrühren.



**4 Pitabrote** auf einem Rost im Ofen ca. 4Min. aufbacken. **Tipp:** Wer mag, kann auch alle **Pitabrote** verwenden.



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

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