

Hauptspeisen

Gegrillte Aubergine mit Hummus

Von [Marc Fosh](#)

Gesamtzeit:
35 Min.
Personen:
4

Zutaten

Hauptzutaten

- 8 Auberginen
- 4 Scheiben Weißbrot ohne Rinde

Zutaten für das Hummus

- 200g gekochte Kichererbsen
- 1 EL Paprikapulver
- Saft von ½ Zitrone
- 2 Knoblauchzehen geschält und grob gehackt
- 75ml Olivenöl

Zutaten für den Kirschtomaten-Salat

- 20 Kirschtomaten halbiert
- 1 kleine rote Zwiebel fein gehackt
- 6 Basilikumblätter gezupft
- 75ml Olivenöl
- Eine Prise Salz

Zubereitungsart

Vorbereitung:
0
Kochzeit:
0
Personen:
4
Schwierigkeitsgrad:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'German (Germany)'] 1

1. Auberginen der Länge nach in dicke Scheiben schneiden.
2. Hummus: Sesamsamen mahlen und mit allen anderen Zutaten in den Zerkleinerer des Braun Multiquick 725 Omlette Stabmixers geben und zu einer groben Paste mixen. Das Hummus aus dem Zerkleinerer nehmen und den Zerkleinerer reinigen. Das Hummus zur Seite stellen.
3. Brotkrümel: Weißbrot im Zerkleinerer bei mittlerer Geschwindigkeit zerkleinern.
4. Auberginenscheiben auf ein großes Backblech legen. Mit Olivenöl bestreichen und im Ofen bei höchster Stufe 10 Minuten grillen einmal umdrehen und erneut mit Olivenöl bestreichen bis die Scheiben weich und gar sind.
5. Auf jede Auberginenscheibe einen großen Esslöffel Hummus geben und mit den Brotkrümeln bestreuen. Weitere 3 Minuten im Ofen goldbraun grillen.
6. Salat: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und 10 Minuten durchziehen lassen. Zusammen mit den gegrillten Auberginenscheiben servieren.

Hummus passt auch perfekt zu Rohkost und Gemüsesticks und ist somit ein lecker-gesunder Snack für zwischendurch. Sie können die Kichererbsen auch vorgekocht in der Dose kaufen. Ich selbst habe immer eine Dose vorrätig! Um dem Hummus ein bisschen mehr Farbe zu verleihen können Sie ein Stück gekochte Rote Beete hinzugeben.