



AUBERGINEN- HUMMUS

ZUTATEN

- 2** grosse Auberginen
- 40 g** Olivenöl
- 2** Knoblauchzehen

- 1 Dose** Kichererbsen
abgetropft
- 20 g** Abtropfwasser von
Kichererbsen
- 15 g** Zitronensaft
- 30 g** Öl
- 30 g** Tahina
- 2 Msp** Zimt
- 5 g** Salz

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen
2. Auberginen waschen, halbieren und über Kreuz bis zur Schale einschneiden
3. Knoblauch auspressen und mit Olivenöl vermischen
4. Knoblauchmischung mit einem Pinsel über die Schnittflächen der Auberginen streichen
5. Auberginen in eine Gratinschale legen und mit Aluminiumfolie zudecken (Rand verschliessen) und für 50 Minuten im Ofen garen anschliessend zugedeckt ca. 15 Minuten auskühlen lassen

6. Fleisch der Aubergine mit einem Esslöffel von der Schale lösen und in den Mixtopf geben
7. Alle restlichen Zutaten begeben und für 1 Min. / Stufe 8 pürieren
8. Abschmecken und ggf. noch einmal mischen
9. mit Olivenöl, Paprika und Kräutern garnieren und mit Naan oder anderem Brot servieren.