

Auberginensalat

Zutaten:

2 Auberginen (ca. 500 g)
1 Dose Kichererbsen (Abtropfgewicht je Dose: 240 g)
2 EL Olivenöl
Pfeffer
Salz
200 g Kirschtomaten
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Sesam
1 Bd. Petersilie
2 EL Zitronensaft
1 TL Honig
1 TL Senf

Außerdem: 4 Scheiben Baguette

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Auberginen waschen, putzen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Kichererbsen über ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Auberginen und Kichererbsen in eine Schüssel geben, mit 1 EL Olivenöl vermengen und mit Pfeffer und etwas Salz würzen.

Auberginen-Kichererbsen-Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen circa 30 Minuten backen, zwischendurch einmal wenden. In der Zwischenzeit Kirschtomaten waschen und halbieren. Zwiebel abziehen und fein würfeln, Knoblauch abziehen und fein hacken. Sesam in einer Pfanne ohne Öl goldgelb rösten. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken.

Restliches Olivenöl mit dem Zitronensaft, dem Honig und dem Senf verquirlen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Fertig gebackene Auberginen und Kichererbsen in eine Schüssel geben und mit den Zwiebelwürfeln sowie dem Knoblauch vermengen. Das Dressing dazugeben und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Kirschtomaten, die Petersilie und den gerösteten Sesam unterheben und den Auberginensalat mit den Baguette-Scheiben servieren.