



• Ölz Super Soft Sandwich •

mit gegrillten Auberginen, Hummus, Datteln, Chili und geschmorten Paprika



Zutaten

8 Scheiben Ölz Super Soft Sandwich
2 Stk. Auberginen, nicht zu groß
6 Stk. Datteln, geschält, entkernt und zu einer Paste verarbeitet
16 Filets eingelegte, geschmorte Paprika, abgetropft
frischer Chili nach Geschmack
Salz

Hummus:

300 g Kichererbsen, getrocknet
Saft von 3 Zitronen
3 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
1 Bund Petersilie, fein gehackt
150 g Tahina (Sesampaste)
1 Prise Kreuzkümmel
6 EL Olivenöl
Meersalz aus der Mühle

Zubereitungszeit

65 min

Für den Hummus:

Kichererbsen mit kaltem Wasser bedecken und über Nacht einweichen. Danach gut abtropfen lassen. Frisches Wasser erhitzen, Kichererbsen zugeben und zum Kochen bringen. Etwa 45 min. weich garen, abgießen und abkühlen lassen. Kichererbsen zwischen Daumen und Zeigefinger enthäuten und gemeinsam mit Zitronensaft in der Küchenmaschine pürieren. Knoblauch, Tahina und Kreuzkümmel einrühren und mit etwas Wasser zu einem geschmeidigen Püree rühren. Mit Salz abschmecken, gehackte Petersilie unterrühren.

Auberginen in 2 mm dicke Scheiben schneiden und in einer großen heißen Pfanne ohne Fett beidseitig kurz anbraten.

Ölz Super Soft Sandwich mit Hummus bestreichen, mit Auberginen und geschmorten Paprika belegen und etwas Dattelpaste darauf geben. Nach Geschmack mit etwas Chili bestreuen und nochmals eine zweite Schicht bauen. Mit einer dritten Scheibe abschließen, diagonal durchschneiden und servieren.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

