



# 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:

1. Kichererbsen mit kaltem Wasser bedecken und über Nacht einweichen. Danach gut abtropfen lassen.
2. Frisches Wasser erhitzen, Kichererbsen zugeben und zum Kochen bringen. Etwa 45 min. weich garen, abgießen und abkühlen lassen.
3. 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 untermischen.
4. Auberginen in 2 mm dicke Scheiben schneiden und in einer großen heißen Pfanne ohne Fett beidseitig kurz anbraten.
5. 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.