



# MAROKKANISCHER AUBERGINEN-KICHERERBSEN-SALAT

40 MIN.  
AKTIV

1 STD. 25 MIN.  
GESAMT

430 KCAL  
PRO PERSON

① vegan, ohne Laktose, ohne Gluten | Fett: 23 g, Kohlenhydrate: 38 g, Eiweiss: 11 g pro Person

① Fanny Frey - fannythefoodie

## DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

Beachte: Bei angepassten Mengenangaben werden Koch- und Backzeiten nicht automatisch im Text angepasst.

### Salzzitronen

3 kg	Bio-Zitronen
	grobkörniges Meersalz
4	Knoblauchzehen
einige	Thymianzweiglein

### Auberginen

4	Auberginen, quer halbiert und längs in Schnitzen
4 EL	Olivenöl
2 TL	Harissa
2 TL	Salz
½	Salzzitrone, in Scheiben

### Harissa-Kichererbsen

280 g	Kichererbsen, gekocht
2 TL	Harissa
2 TL	Olivenöl
2 TL	Paprika
2 TL	Kurkuma
2 TL	Salz

### Dressing

2 TL	Harissa
2 TL	Zimt
2 TL	Kreuzkümmelpulver
2 TL	Salz
2 EL	Olivenöl
2 EL	Aceto balsamico bianco

## UND SO WIRDS GEMACHT

### Salzzitronen

Die Hälfte der Zitronen auspressen. Die restlichen Früchte in Viertel schneiden, aber nicht durchschneiden. Mit Meersalz füllen und in ein sauberes, heiß ausgespültes Einmachglas (ca. 1 Liter Inhalt) schichten und pressen. Mit Zitronensaft bedecken. Knoblauch und Thymian beifügen. Glas verschließen. Reifezeit im Kühlschrank: 3-4 Wochen.

### Auberginen

Auberginen mit Olivenöl, Harissa, Salz und Zitronen gut mischen. Auf ein Blech verteilen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens.

### Harissa-Kichererbsen

Kichererbsen mit den übrigen Zutaten mischen, 15 Min. marinieren. Zu den Auberginen auf das Blech geben und 15 Min. mitbacken.

### Dressing

Alle Zutaten verrühren.

### Anrichten & Garnieren

Rucola auf Teller verteilen, Auberginen und Kichererbsen daraufgeben, Aprikosen halbieren, entsteinen und nochmals halbieren, auf die Teller legen, Rosinen darüberstreuen, mit Dressing beträufeln.

#### GUT ZU WISSEN



Das Rezept findest du hier wieder:  
[fooby.ch/de/rezepte/14572/](http://fooby.ch/de/rezepte/14572/)

## Anrichten & Garnieren

200 g	Rucola
8	Aprikosen, frisch oder tiefgekühlt
2 EL	Rosinen (hell)