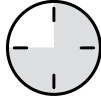


Hummus mit gerösteten Melanzani



45 Minuten



Mittel



2 Portionen

Zutaten

- 250g deli dip Hummus
- 1 Melanzani
- Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 geriebene Knoblauchzehe
- 1cm Stück Ingwer
- 1 Prise brauner Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Koriander
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Melanzani in Scheiben schneiden, beidseitig salzen und auf Küchenpapier 10 Min. stehen lassen, sodass das Wasser entzogen wird.
2. Salz und Wasser abtupfen und die Melanzani in Würfel schneiden.
3. Olivenöl erhitzen und darin eine kleine fein geschnittene Zwiebel, Knoblauch und Ingwer zusammen mit einer Prise braunem Zucker karamellisieren lassen.
4. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und gemahlenem Koriander würzen.
5. Anschließend die Melanzani-Würfel hinzufügen und mitbraten bis sie goldbraun sind.
6. Mind. 15 Min. garen lassen.
7. Hummus muldenförmig anrichten, Melanzani-Würfel hineinlegen und mit Korianderblätter bestreuen.