



Kichererbsenpfannkuchen mit Auberginenpüree

Zutaten (für vier Portionen):

Auberginenpüree

1 Zwiebel
2 Auberginen
Salz, Pfeffer
Fenchelsamen
50-100 g Feta
½ Knolle Knoblauch
50 ml natives Olivenöl
1 Zitrone, unbehandelt
2 EL schwarze Oliven
1 EL Pinienkerne
Petersilie

Kichererbsenpfannkuchen

2 EL Butter
200 g Kichererbsenmehl
Salz
200 ml Milch
Backpulver
1 Ei
Paprikapulver, edelsüß
Paprikapulver, geräuchert
Kreuzkümmel, gemahlen
Kurkuma, gemahlen
½ rote Paprika
Petersilie
3-4 EL gespaltene Kichererbsen (Chana Dal), vorgekocht

Sowie

Öl zum Frittieren
Koriander



Zubereitung (circa 45 Minuten, ohne Garzeiten):

Die Zwiebel in Scheiben schneiden. Auberginenhaut mit einem Sparschäler abziehen und einige Streifen beiseitelegen. Die Auberginen der Länge nach halbieren, das Fruchtfleisch rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Auberginen in eine Auflaufform geben, Fenchelsamen, Feta, Knoblauchzehen und Olivenöl obenauf geben. Die Auberginen bei 180 Grad im Ofen backen, bis die Aubergine weich und das Fruchtfleisch leicht gebräunt ist. Das sollte je nach Größe etwa 30 bis 40 Minuten dauern.

Für die Garnitur beiseitegelegte Auberginenschalen in sehr feine Streifen schneiden und in 160 Grad heißem Öl frittieren. Danach beiseitestellen und abkühlen lassen.

Für den Pfannkuchenteig die Butter bräunen und mit Kichererbsenmehl, Salz, Milch, Backpulver, Ei, Paprikapulvern, Kreuzkümmel und Kurkuma zu einem glatten Teig mixen. Etwa 15 Minuten quellen lassen.

Die Paprika sehr fein würfeln und mit gehackter Petersilie und Kichererbsen unter den Pfannkuchenteig mischen.

Für das Auberginenpüree die Gemüsemasse aus dem Ofen holen, mit Zitronenabrieb würzen, dann in einen Mixbecher geben und pürieren. Das Auberginenpüree in eine Auflaufform geben. Die Oliven in Ringe schneiden, mit grob gehackten Pinienkernen und Petersilie untermischen und mit Olivenöl beträufeln.

Für die Pfannkuchen Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig hineingeben. Die gebackenen Pfannkuchen auf einem Teller mit Auberginenpüree anrichten. Die Auberginenschalen und Koriander auf den Pfannkuchen drapieren und servieren.

Nährwerte pro Portion:

752 kcal – 50 g Fett – 95 g Eiweiß – 184 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.

Fetakäse kann tierisches Lab enthalten.