

# AUBERGINEN- SALAT

## LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

vielen Dank, dass Sie sich für unsere Kochbox entschieden haben.

Wir verarbeiten saisonales Gemüse aus dem Knoblauchland in verschiedensten Variationen.

Einen Großteil der Zutaten gibt's unter:  
[www.knoblauchland-gemuese.de](http://www.knoblauchland-gemuese.de)  
– dem Onlineshop für Erzeugnisse aus dem Nürnberger Knoblauchland.

Wenn's geschmeckt hat,  
einfach vorbeischaun bei:  
[www.knoblauchland-gemuese.de](http://www.knoblauchland-gemuese.de)  
Wir würden uns riesig freuen!

Euer Knoblauchland-Gemüse-Shop-Team



## ZUTATEN AUS DER KOCHBOX

- 1 Aubergine
- 1 TL Honig
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Minze

## AUS DEM VORRATSSCHRANK

- 2 EL Olivenöl
- 1 EL milder heller Essig
- 1/2 TL geräuchertes Paprikapulver
- etwas Salz, Pfeffer
- 2 EL Sesam
- 2 EL Walnüsse, grob gehackt
- 2 EL Granatapfelkerne oder Rosinen
- 1 EL Balsamico-Essig
- optional 3 EL gekochte Kichererbsen oder weiße Bohnen



## ZUBEREITUNG

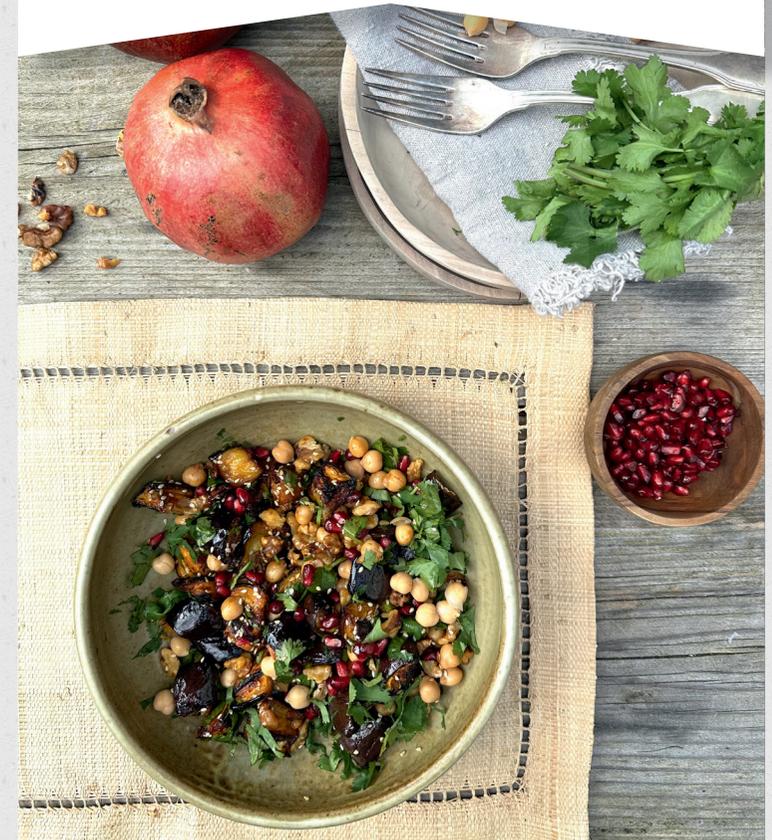
Die Aubergine in mundgerechte Stücke schneiden. Mit dem Olivenöl, dem Essig, dem Honig und dem Paprikapulver mischen. Salzen und pfeffern.

Im vorgeheizten Backofen bei 220° ca. 30 Minuten rösten, bis die Auberginen knusprig braun sind.

Kurz bevor die Auberginen fertig sind, die Kichererbsen unterrühren und kurz mitrösten.

Die Kräuter grob hacken.

Die Auberginen mit den restlichen Zutaten mischen, abschmecken und mit den Kräutern garnieren.



**GUTEN APPETIT!**