

Pilz-Aubergine, Guacamole und Halloumi-Kichererbsen

Für zwei Personen

Für die Tortillas:

380 g Weizenmehl 1 EL Olivenöl Olivenöl, Salz

Für die Pilz-Auberginen-Füllung:

$\frac{1}{2}$ Aubergine 4 Pilze 1 kleine Möhre
30 g Quark 50 g Frischkäse $\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
1 EL getrockneter Oregano 1 TL Paprikapulver 2 EL Olivenöl
Pfeffer

Für die Guacamole mit Romana-Salat:

1 Avocado $\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel 3 Cherrytomaten
 $\frac{1}{2}$ Kopf Romana Salat $\frac{1}{2}$ rote Paprika 1 Limette
30 g Mais Salz, Pfeffer

Für die Halloumi-Kichererbsen:

100 g Kichererbsen 100 g Halloumi Käse 2 TL Kreuzkümmel
rotes Paprikapulver Cayenne-Pfeffer Öl, Salz, Pfeffer

Für die Senfcreme:

$\frac{1}{2}$ Zitrone 2 TL Saure Sahne 50 g Parmesan
1 TL süßer Senf 1 TL Mayonnaise Zucker

Für die Tortillas: Das Mehl mit 1 TL Salz und 1 EL Öl in einer Schüssel vermengen. 185 ml Wasser langsam dazugeben und ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ruhen lassen. Anschließend Tortillas auskneten und in Öl anbraten.

Für die Pilz-Auberginen-Füllung: Aubergine abwaschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. 2 EL Öl mit Pfeffer, Paprikapulver und Oregano verrühren und die Pilz- und Auberginenscheiben darin einlegen. Ziehen lassen und in einer Pfanne anbraten.

Für den Möhren-Quark die Möhren schälen, reiben und mit Frischkäse, Quark, Pfeffer, Paprikapulver und Oregano verrühren. Petersilie hacken und damit vermengen. Möhren-Quark in eine der Tortillas streichen, die Pilz-Auberginen darauf geben.

Für die Guacamole mit Romana-Salat: Zwiebel abziehen und fein würfeln. Tomaten waschen, abtrocknen und fein würfeln. Limette halbieren und Saft auffangen. Avocado halbieren, vom Kern befreien, Fruchtfleisch auslöffeln und mit einer Gabel zerdrücken. Avocado mit Zwiebeln, Tomaten und Limettensaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Salat waschen und trocken schleudern. Paprika waschen, abtrocknen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. Mit Mais und Romana vermengen.

Salat in eine der Tortillas füllen und Guacamole darauf geben.

Für die Halloumi-Kichererbsen: Kichererbsen kross in einer Pfanne anbraten und mit 1 EL Kreuzkümmel, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen.

Halloumi in Streifen schneiden und mit 1 EL Kreuzkümmel, Paprikapulver und Salz würzen. Dann in eine Pfanne mit Öl geben und anbraten.

Halloumi in eine der Tortillas füllen und darauf die Kichererbsen geben.

Für die Senfcreme: Zitrone auspressen und Saft auffangen. 1 EL Parmesan reiben. Saure Sahne mit Parmesan, Senf, Mayonnaise verrühren und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franciska Acs am 21. Februar 2019