

Auberginen-Tomaten-Strudel mit Kichererbsen-Creme

Für zwei Personen

Für den Strudel:

2 Strudelteigblätter	1 rote Paprika	1 Aubergine
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	200 g stückige Tomaten (Dose)
3 getrocknete Aprikosen	50 g gesalzene Pistazien	200 g veganer, weißer Feta
75 g pflanzliche Margarine	2 EL Tomatenmark	1 EL heller und dunkler Sesam
1 TL Rohrzucker	1 TL gemahl. Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
$\frac{1}{2}$ TL Koriander	1 TL Cayennepfeffer	40 ml Olivenöl
Salz		

Für die Kichererbsencreme:

1 Dose Kichererbsen	400 g ungezuck. Sojajoghurt	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund frische Minze
Salz	Pfeffer	

Für den Strudel:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Paprika von Kernen und Scheidewänden befreien und würfeln. Aubergine in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Aubergine und Paprika darin anbraten. Knoblauch, Zucker, Kreuzkümmel, Zimt und Koriander hinzufügen. Tomaten dazugeben und aufkochen lassen, Tomatenmark unterrühren. Aprikosen und Pistazien hacken und unter das Gemüse mischen. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken Feta in kleine Würfel schneiden. Margarine in einer Pfanne schmelzen und Teigblätter auflegen, jedes einzelne mit Margarine bestreichen und übereinanderschichten. Gemüse auf die Teigblätter geben, Feta darüber verteilen und aufrollen. Oberfläche mit Wasser bepinseln und Sesam darauf verteilen und Strudel im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.

Für die Kichererbsencreme:

Kräuter abbrausen und feinhacken. Kichererbsen waschen und im Sieb abtropfen lassen. Zitrone halbieren und auspressen. Knoblauch abziehen. Kichererbsen mit Joghurt, Knoblauch, Petersilie, Minze und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab zu einer feinen Creme mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Konstanze Hanke am 31. August 2022