

# Aubergine vom Blech



4 Stiele	Petersilie
240 g	Kichererbsen
400 g	Sour Cream
3 EL	Ajvar
4	Auberginen (à ca. 280 g)
1 EL	Olivenöl
	Edelsüßpaprika
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Sesam

## Zubereitung

- 1 Auberginen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech rundherum einstechen. Im heißen Ofen (E-Herd: 220 °C /Umluft: 200 °C) ca. 30 Minuten backen.
- 2 Kichererbsen mit Öl, 1/2 TL Paprika, 1/4 TL Salz und etwas Pfeffer mischen. Nach 20 Minuten zu den Auberginen geben und mitbacken.
- 3 Auberginen auf Teller setzen, einschneiden, aufdrücken. Petersilie, Dip und gebackene Kichererbsen hineingeben. Mit Sesam bestreuen.