

# 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.