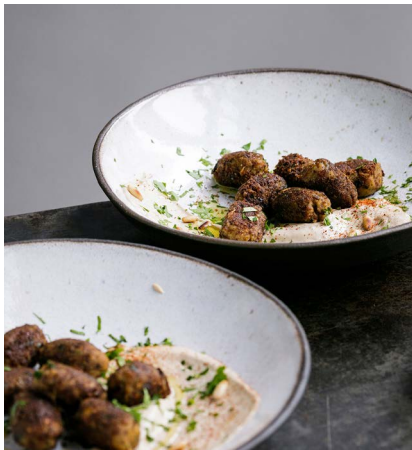


Auberginen Kichererbsen Köfte



Zubereitung

Vorbereiten: Die Kichererbsen über Nacht einweichen. Am nächsten Tag abgiessen und in frischem, kochendem Wasser weich garen. In ein Sieb abgiessen und abtropfen lassen.

Die Auberginen in ½ cm Würfel schneiden. Reichlich Öl erhitzen. Die Auberginen begeben und goldbraun anbraten.

Die Leinsamen in eine elektrische Kaffeemühle oder in einen Mörser geben und fein mahlen.

Kichererbsen, Auberginen mit Leinsamen, Knoblauch und Gewürzen vermischen und mit einem Stabmixer pürieren bis eine cremige Masse entsteht. ¼ der gehackten Petersilie unter die Masse mischen, die restliche Petersilie zum Servieren auf die Seite stellen. Mit Salz abschmecken und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Köfte zubereiten: Aus der Masse 20–24 gleichgrosse Köfte formen. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Köfte darin bei mittlerer Stufe goldbraun anbraten.

Sauce rühren: Tahina mit Zitronensaft und Wasser mischen und mit Salz abschmecken.

Pinienkerne rösten: Eine Bratpfanne ohne Öl und anderen Fettstoffen erhitzen. Die Pinienkerne begeben und goldbraun rösten.

Anrichten: Die Köfte auf dem Saucenspiegel anrichten, mit Olivenöl beträufeln und mit Pinienkernen, Paprika und der restlichen Petersilie garnieren.

Zutaten für 4 Personen (Snack)

Köfte

- 100g Kichererbsen
- 250g Auberginen
- Olivenöl
- 25g Leinsamen, ganz
- ½ Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Msp. Paprika, edelsüss
- 1 Msp. Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 Msp. Zimt, gemahlen
- 1 Msp Piment, gemahlen
- 1 Msp Muskat, gemahlen
- 1 Bund Petersilie, gehackt

Sauce

- 80g Tahina
- 1–2 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 60ml Wasser

Zum Servieren

- 3 EL Pinienkerne
- Olivenöl
- Paprika, edelsüss