



Winter-Salatbowl mit Kichererbsen & Auberginen

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

2 kg	Kichererbsen	400 ml	Rapsöl
2 EL	Senf	2 EL	Blütenhonig
200 ml	Orangensaft		Piment
	Zimt	4	Auberginen
4	Romanaherzen	2 Schalen	Kirschtomaten
2 Schalen	Datteln (getrocknet)	3 EL	Zitronensaft
200 ml	Olivenöl	1 kg	Feta
5	rote Zwiebeln	3 EL	Kürbiskerne

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Auberginen in Würfel schneiden. Mit etwas Olivenöl und Salz mischen und leicht mit Piment und Zimt würzen. Dann im Ofen grillen.
2. Die Kürbiskerne in einer Pfanne leicht anrösten und beiseite stellen.
3. Zitronensaft, Senf, Honig und Orangensaft in einen Mixer füllen. Etwas Salz und Pfeffer dazugeben und auf höchster Stufe mixen.
4. Nach und nach das Öl dazu geben und ein Dressing mixen.
5. Die Tomaten, Zwiebeln und Datteln klein schneiden und mit den Kichererbsen und den Auberginen vermengen und
6. Dressing dazu geben.
7. Mit den Romana-Blättern in einer Schale anrichten und Feta, sowie die gerösteten Kürbiskerne darüber geben.