

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. August 2022** ▪  
**Vegetarische Küche mit Nelson Müller**



**Konstanze Hanke**

**Orientalischer Auberginen-Tomaten-Strudel mit  
Kichererbsencreme**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Strudel:**

- 2 frische Strudelteigblätter
- 1 rote Paprika
- 1 Aubergine
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g stückige Tomaten aus der Dose
- 3 getrocknete Aprikosen
- 50 g gesalzene, geschälte Pistazien
- 200 g veganer, weißer Feta
- 75 g pflanzliche Margarine
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL heller und dunkler Sesam
- 1 TL Rohrzucker
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL Zimt
- ½ TL Koriander
- 1 TL Cayennepfeffer
- 40 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

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:**

- 1 Dose Kichererbsen
- 400 g ungezuckerter Sojajoghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- ½ Bund glatte Petersilie
- ½ Bund frische Minze
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.