Auberginen Salat

Zutaten 2 Portionen:

250 g Auberginen
125g Kichererbsen aus dem Glas
50 g getrocknete Tomaten (in Olivenöl)
30g Datteln

Für das Dressing:

1 EL Tomatenmark
2 EL Olivenöl
Saft einer halben Orange+ 1Tl
Orangenschale - Abrieb
1/4Tl Zimt; Salz & Pfeffer

Für die Joghurtsauce:

80g Joghurt natur
1 Schuss Zitronensaft
gehackte Petersilie
1/2 TL Kreuzkümmel ; Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Auberginen waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech auslegen und mit Salz bestreuen. Nach circa 15 Minuten mit Tuch das Wasser abtupfen.
In der Zwischenzeit die Tomaten in Streifen schneiden und Datteln entkernen und ebenfalls klein schneiden.
In einer Pfanne Öl erhitzen und die Auberginen raus braten. Das ganze möglichst Portionsweise machen und von beiden Seiten goldbraun werden lassen.
Für das Dressing alle Zutaten vermengen. Ebenso die Zutaten für die Joghurtsauce in einer separaten Schüssel.
Auberginen auf einem Teller anrichten und abkühlen lassen. Die Kichererbsen abtropfen lassen und zusammen mit den Tomaten und Datteln auf den Auberginen verteilen. Dressing und Sauce auf dem Salat verteilen und genießen :-).