Magdas Linsennudelsalat mit gegrillten Auberginen Halloumi Spießen

Für 4 Portionen

Zutaten Nudelsalat

1/4 TL Salz
1 EL Olivenöl
1/2 TL Pfeffer
1 EL Joghurt, natur
1/2 TL Zitronensaft
1/2 TL Kreuzkümmel
1 EL Tahini (Sesampaste)
100 g gekochte Kichererbsen
1/4 TL Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung Nudelsalat

Kichererbsen waschen, abtropfen lassen und in einen Standmixer geben. Alle anderen Zutaten dazugeben und pürieren. Mit Salz abschmecken. Alternativ zum Standmixer alle Zutaten mit dem Stabmixer pürieren.

Zutaten Nudelsalat

1/2 TL Zimt
1 TL Chiliflocken
3 TL Sambal Olek
Granatapfelsirup
2 TL Kreuzkümmel
1 TL Paprikapulver
300 g Linsennudeln
Salz, Pfeffer, Olivenöl,
Saft einer halben Zitrone
5 EL Erdnussbutter, salzige
2 große rote Paprikaschoten
250 g gekochte Kichererbsen

Zubereitung Nudelsalat

Die Nudeln in kochendem Wasser garkochen. Kichererbsen abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Die großen Paprikaschoten waschen, erst in Ringe, dann in Würfel schneiden und in eine zweite Schüssel geben. Paprikapulver, Chiliflocken, Kreuzkümmel, Zimt und Erdnussbutter, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Zitronensaft und Sambal Olek zu einer Gewürzmischung anrühren. Gewürzmischung zu den Kichererbsen geben, anschließend Paprikastücke unterrühren. Abgetropfte und abgekühlte Nudeln mit dem Hummus vermengen und unter die Gemüsemischeng heben.

Zutaten Auberginenspieße

2 EL Öl
1/2 TL Salz
1/2 TL Zimt
Halloumikäse
2 Auberginen
1/2 TL Pfeffer
1 TL Kreuzkümmel
4 Frühlingszwiebeln
1 EL Granatapfelsirup
2 Zweige frische Minze
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung Auberginenspieße

Auberginen in einen Zentimeter breite Scheiben und den Halloumikäse in große Würfel schneiden. Wurzeln der Frühlingszwiebeln entfernen und Zwiebelstiele (z.B. mit einer Schere) in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden (bis zum Bereich, in dem die Stiele weich werden). Auberginen, Halloumiwürfel und Zwiebelringe abwechselnd auf Spieße setzen. Zitronensaft mit Gewürzen, Öl und Sirup vermischen. Grob gehackte Minze dazugeben. Mit dieser Marinade Spieße beidseitig bepinseln und bei mittlerer direkter Hitze von beiden Seiten goldbraun grillen.

Nudelsalat zusammen mit den Spießen auf einem Teller anrichten.

Guten Apetit! Lust, dich von unseren Kochkursen inspirieren zu lassen? Entdecke unseren Kursen auf:
www.magdasfoodprogramme.com/kochkurse