



# Auberginensalat

**Knackiger Salat, milde Kichererbsen und würzige Aubergine machen diesen Salat zu einem echten Gaumenschmaus! Schnell, einfach und trotzdem raffiniert.**

**Gesamtzeit:** 20 Minuten

**Zutaten (für 2 Personen)**

- ½ Aubergine
- 150 g gegarte Kichererbsen
- Salat nach Wahl
- 1 Handvoll kleine Tomaten
- ½ kleine rote Zwiebel
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 TL Honig (Alternativ: Agaven- oder Apfeldicksaft)
- 2 EL weißer Balsamico
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Wasser
- 1 EL Paprikapulver
- Salz & Pfeffer

**1** Die Aubergine in mundgerechte Stücke schneiden. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Aubergine anbraten. Wenn die Aubergine gar ist, die Kichererbsen kurz in der Pfanne schwenken und alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

**2** Den Salat und die Tomaten waschen. Die Zwiebel in dünne Halbmonde schneiden.

**3** Zitronensaft, Honig (oder Agaven-/ Apfeldicksaft), Balsamico, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer sowie 2 EL Wasser vermischen. Sowohl das Dressing als auch Tomaten, Aubergine und Kichererbsen über den Salat geben. Alles gut miteinander vermengen.

**PS:** Sollte der Salat im Büro genossen werden, das Dressing und die Auberginen erst kurz vor dem Verzehr über den Salat geben.

**Guten Appetit!**