MEIN GENUSS



Sabich - israelisches Sandwich



It’s a match!

Mit dem Zatar Gewürz werden unsere liebsten orientalischen Gerichte gleich noch viel schmackhafter!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Aubergine in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf Küchenpapier oder einem Teller auslegen und salzen. Die Schnittflächen nach 10 Minuten mit einem weiteren Küchenpapier abtupfen.
2. Die Auberginen in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun anbraten. Dabei mit dem Pfannenwender flach drücken, sodass das überschüssige Wasser austritt. Danach die Zwiebel in dünne Ringe schneiden und beiseitestellen.
3. Die Tomate und die Gurke klein würfeln und mit einer Prise Salz würzen. Ebenfalls beiseitestellen.
4. Die Fladenbrote kurz toasten, mit jeweils 2 EL Hummus bestreichen und anschließend das **Sumach Gewürz** darüber streuen. Die Pita Brote mit dem Tomaten-Gurken-Salat, den Auberginenscheiben, der Zwiebel und den in Scheiben geschnittenen mittelharten Eiern füllen.
5. Das Sabich Sandwich zuletzt mit der Amba-Sauce, der Tahini-Sauce, der frischen Petersilie und dem **Zatar** Gewürz toppen.

Zutaten

2 Fladenbrote (Pita)
1 Aubergine
1 Tomate
0.5 Salatgurke
1 Zwiebel
4 EL Hummus
4 EL Tahini-Sauce
2 EL **Mango Amba-Sauce (siehe unten)**
2 Handvoll frische Petersilie
2 Eier, mittelhart
1 TL Zatar Gewürz
5 TL Sumach Gewürz

Optional:

Avocado
Granatapfelkerne

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.