



Sabich - israelisches Sandwich



It's a match!

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







Zubereitung

- 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.
- 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.
- Die Tomate und die Gurke klein würfeln und mit einer Prise Salz würzen. Ebenfalls beiseitestellen.
- 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.
- 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 15.05.2026.