



## 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 22.11.2026.