



# Hummus in Melanzaniröllchen

**Arbeitszeit:** Ca. 20 Min.

## Zutaten für 2 Personen

- 150 g. Vegavita Hummus Marrakesch
- 1 Stk. Melanzani
- 3 Stk. Pitabrot
- 250 g Vogerlsalat
- Grüne und schwarze Oliven
- Kresse
- Zitronensaft
- Olivenöl, Kürbiskernöl
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung

Das Pitabrot kurz antoasten. Die Melanzani in dünne Scheiben (ca. 0,5 cm) schneiden und in Olivenöl anbraten. Anschließend die Scheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Scheiben dann mit Hummus bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen, einrollen und mit Kresse dekorieren.

Den Salat mit Kürbiskernöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abmachen.

Die Röllchen zusammen mit Salat, Oliven und dem Pitabrot servieren.

