



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

Vorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 30 min

Bertyn producten: [Veggie Protein Steak - Dinkel](#) [Veggie Protein Steak - Natur](#) [Veggie Protein Steak - Weizen](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

Baba Ganoush Suppe mit Aubergine und gebratenem Seitan

Ingrediënten

- 2 Veggie Protein Steaks
- 2 Auberginen
- 150 ml Zitronensaft
- 100 ml Tahin
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL [Olivenöl \(Verde Salud von Amanprana\)](#)
- 1 TL [Fleur de Sel \(Amanprana\)](#)
- 1 TL Pfeffer
- 1,5 l Gemüsebouillon
- 1 Bund glatte Petersilie

Bereidung

1. Den Ofen auf 250°C vorheizen. In der Zwischenzeit die Auberginen halbieren, über Kreuz einschneiden und mit Olivenöl einreiben.
2. Anschließend mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und für ca. 40 Minuten im Ofen lassen.
3. Dann die Auberginen aus dem Ofen nehmen und das Fruchtfleisch entfernen.
4. Dieses anschließend zusammen mit der Gemüsebouillon und den übrigen Zutaten pürieren.
5. Den Knoblauch schälen, in kleine Stücke schneiden und in ein wenig Olivenöl goldbraun braten.
6. Den Seitan in kleine Stücke schneiden und dazugeben, solange braten, bis er leicht knusprig ist.
7. Die Suppe mit ein wenig Petersilie, Zitronensaft und den Seitanstreifen servieren. Guten Appetit!