

Mezze Meze

Auberginendip

4 große Auberginen, Olivenöl

(1 kleine Knoblauchzehe – sehr fein geschnitten)

fein abgeriebene Schale von einer ½ Zitrone

2-3 El Zitronensaft, 4-5 El Olivenöl, Salz, schwarzen Pfeffer

2 El fein geschnittene Petersilie, 1 El fein geschnittene Minze

ausgelöste Kerne von ½ Granatapfel, leicht geröstete helle und dunkle Sesamsaat

1. Backofen auf 200 °C (Heißluft) vorheizen.

Die Auberginen mehrfach mit einem Messer oder einer Fleischgabel einige cm tief einstechen. In einen geölten Bräter (Auflaufform) legen und im heißen Backofen backen bis sie aufplatzen und weich geworden sind – je nach Konsistenz der Auberginen kann dies 35 bis 50 Minuten dauern.

Für einen rauchigen Geschmack: Die Haut der Auberginen über (oder mit) einer offenen Flamme (Gasherd oder Bunsenbrenner) dunkel bräunen („ankokeln“) und dann im Backofen backen.

2. Die gebackenen Auberginen etwas abkühlen lassen und der Länge nach halbieren.

Das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel herauslösen, die Schalen wegwerfen.

3. Das Fruchtfleisch in einem Sieb etwas abtropfen lassen, danach grob hacken.

4. Fruchtfleisch in einer Schüssel mit Knoblauch, dem größtem Teil der Zitronenschale, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und schwarzem Pfeffer vermengen.

Mit einer Gabel zu einem Püree zerdrücken – bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

5. Unmittelbar vor dem Servieren den größten Teil der Kräuter untermischen und das Püree noch einmal abschmecken.

Anrichten – mit der restlichen Zitronenschale, den Granatapfelkernen, den übrigen Kräutern und der Sesamsaat bestreuen.

Knoblauchauberginen

4 große Auberginen, etwas Olivenöl

2-3 Knoblauchzehen – in dünne Scheiben geschnitten

1 TL gemahlener Kurkuma

4 Tomaten – Stielansatz entfernt, geviertelt

2 El passierte Tomaten

Salz, ½ TL Zucker

2 Eier – verschlagen

kleine Handvoll grob gehackte Walnusskerne

1. Backofen auf 200 °C (Heißluft) vorheizen.

Die Auberginen mehrfach mit einem Messer oder einer Fleischgabel einige cm tief einstechen. In einen geölten Bräter (Auflaufform) legen und im heißen Backofen backen bis sie aufplatzen und weich geworden sind – je nach Konsistenz der Auberginen kann dies 35 bis 50 Minuten dauern.

Für einen rauchigen Geschmack: Die Haut der Auberginen über (oder mit) einer offenen Flamme (Gasherd oder Bunsenbrenner) dunkel bräunen („ankokeln“) und dann in den Backofen backen.

2. Die gebackenen Auberginen etwas abkühlen lassen und der Länge nach halbieren.

Das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel herauslösen, die Schalen wegwerfen.

3. Das Fruchtfleisch in einem Sieb etwas abtropfen lassen, danach grob hacken.

4. Etwas Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen und die Knoblauchscheiben darin glasig anschwitzen.

Sobald der Knoblauch an den Rändern leicht zu bräunen beginnt, Kurkuma einrühren und die Tomatenviertel zugeben.

15 bis 20 Minuten garen bis die Tomaten zerfallen.

5. Das Auberginenfruchtfleisch unter die Tomatenmischung rühren und alles bei mittlerer Temperatur einige Minuten erhitzen – dabei die Masse mit einem Löffel etwas zerdrücken.

6. Passierte Tomaten, Salz und Zucker zufügen, alles weiter 5 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

7. Mit einem Löffelstiel viele kleine Löcher in die Auberginenmischung drücken und die Eier darüber verteilen.

Aber nicht umrühren – die Eimasse soll stocken, bevor sie untergemischt wird – dauert etwa 6 bis 6 Minuten – erst dann alles verrühren.

8. Etwas abkühlen lassen, abschmecken und mit den Walnüssen bestreuen.

Joghurt mit Gurke, Zucchini, Knoblauch und Dill

1 Salatgurke – geschält und grob geraffelt

1 mittelgroße Zucchini – grob geraffelt

500 g Naturjoghurt 10 % Fettgehalt z. B. griechischer Joghurt

1 kleine Knoblauchzehe – sehr fein geschnitten

1 Bund Dill etwa 40 g – fein geschnitten

Salz, schwarzer Pfeffer, Olivenöl zum Beträufeln

1. Gurke und Zucchini in einem Sieb mit Salz bestreuen.
2. Etwa 20 Minuten abtropfen lassen und anschließend so viel Flüssigkeit wie möglich auspressen.
3. Die Gurken- und Zucchiniraspel in einer Schüssel mit dem Joghurt vermischen.
4. Knoblauch und Dill zugeben und den Joghurt mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Joghurt anrichten und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Joghurt mit Gurke und Minze

1 große Salatgurke – geschält und grob geraffelt

500 g Naturjoghurt 10 % Fettgehalt z. B. griechischer Joghurt

1 -2 El fein geschnittene Minze

1 Handvoll helle Sultaninen – je nach Größe etwas klein gehackt

Salz, schwarzer Pfeffer,

Olivenöl, einige gehackte Walnusskerne, fein geschnittene Minze

1. Die geraspelte Gurke in einem Sieb mit Salz bestreuen.
2. Etwa 20 Minuten abtropfen lassen und anschließend so viel Flüssigkeit wie möglich auspressen.
3. Die Gurke in einer Schüssel mit dem Joghurt vermischen.
4. Minze und Sultaninen zugeben und den Joghurt mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Joghurt anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Walnüssen und Minze bestreuen.

Hummus

2 Dosen Kichererbsen (á 400 g/etwa 250 g Abtropfgewicht)

oder 200 g getrocknete Kichererbsen, ca. 1/2 Tl Backnatron

1 Knoblauchzehe – fein geschnitten

Olivenöl

2-3 El helles Tahin (Sesammus), 4-5 El Olivenöl, 5-6 El Zitronensaft, Salz

Eiswasser

Paprikapulver (edelsüß) zum Bestreuen

1. Kichererbsen aus der Dose in ein Sieb abgießen

oder

Die getrockneten Kichererbsen in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Etwa 24 Stunden quellen lassen.

Die Kichererbsen abgießen, mit dem Backnatron in einen Topf füllen und etwas erhitzen.

Etwa 1,2 l Wasser zugeben und aufkochen, zwischendurch abschäumen.

Je nach Sorte und Lagerdauer der Kichererbsen beträgt zwischen 20 und 40 Minuten .

Die Kichererbsen sollen sehr weich sein und sich leicht zerdrücken lassen.

Gegarte Kichererbsen in ein Sieb abgießen.

2. Knoblauch in wenig Olivenöl kurz anschwitzen.

3. Kichererbsen im Mixer pürieren.

4. Tahin, Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft, Salz und 2 bis 3 El Eiswasser hinzufügen – pürieren.

5. Evtl. nach und nach weiteres Eiswasser zufügen.

Pürieren bis eine glatte, cremige Paste entstanden ist.

6. Hummus anrichten, mit Olivenöl beträufeln und mit Paprikapulver bestreuen.

Kürbis mit Tahin

1 Butternusskürbis – geschält und in grobe Stücke geschnitten (ca. 1 kg Fruchtfleisch)

3 El Olivenöl, 1 TI Zimt, Salz

1 kleine Knoblauchzehe – fein geschnitten

70 g helles Tahin (Sesampaste), 120 g Naturjoghurt 10 % Fettgehalt (z. B. griechischer Joghurt)

je ½ TI helle und dunkel Sesamsaat, 1 ½ TI Dattelsirup

1. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Kürbisstücke mit Olivenöl beträufeln und mit Zimt, Salz und Knoblauch würzen.
Gut durchmischen und 10-15 Minuten ziehen lassen.
In einer ofenfesten Form oder in einem tiefen Backblech verteilen
3. Mit Alufolie abdecken und den Kürbis etwa 60 bis 70 Minuten im heißen Backofen garen.
Die Stücke nach der Hälfte der Zeit wenden.
Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
4. Kürbis mit Tahin und Joghurt und im Mixer pürieren
oder
mit einer Gabel oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
5. Dip auf einer Platte anrichten und mit einem Wellenmuster verzieren.
Die Oberfläche mit Sesamsaat bestreuen und mit dem Sirup beträufeln.

Fetacreme mit Pistazien

100 g Pistazienkerne, 50 ml Olivenöl

200 g Feta

1 El Dill und 1 El Blatt Petersilie (oder 1 El Minze) – fein geschnitten

1 lange Peperoni (mittelscharf) – halbiert, entkernt, gehackt

3 große El Naturjoghurt 10 % Fettgehalt (z. B. griechischer Joghurt)

¼ TI Zitronenschale – feiner Abrieb

1. Die Pistazienkerne mit Olivenöl im Mixer etwa 30 Sekunden lang pürieren.
2. Feta, Kräuter, und Peperoni zu den Pistazien geben.
Pürieren – es soll eine nicht zu glatte Paste entstehen.
3. Joghurt und Zitronenabrieb zugeben, kurz pürieren.