

Pilze mit Hummus, Auberginen-Salat, Börek-Zigarren

Für zwei Personen

Für Pilze und Hummus:

125 g Champignons	125 g Austernpilze	1 Knoblauchzehe
1 grüne Chilischote	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb, Saft	1.5 EL Ahornsirup
60 ml Olivenöl	1 Zweig Thymian	1-2 Zweige Petersilie
1-2 Zweige Dill	Salz	Pfeffer

Für den Hummus:

300 g Kichererbsen	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	2 EL Tahin
2 EL Olivenöl	1 TL Natron	Salz
Pfeffer	1 Eiskwürfel	

Für den Auberginensalat:

2 Auberginen à 300 g	2 Knoblauchzehen	1 grüne Chilischote
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1,5 EL Weißweinessig	90 ml Olivenöl
5 g Minzblätter	5 g Korianderblätter	5 g Dill
Salz	Pfeffer	

Für die Börek-Zigarren:

6-8 Blätter Yufkateig	1 Ei	30 g Butter
100 g Feta-Käse	4 EL stichf. Joghurt	30 g Petersilie
30 g Dill	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für Pilze und Hummus:

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Pilze putzen, in Stücke schneiden und 6 Minuten in einer heißen Pfanne anbraten.

Chili hacken. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann den Saft auspressen.

Knoblauch zerdrücken und mit Olivenöl, 1 Esslöffel Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb, Thymian, Ahornsirup und nach Geschmack etwas gehackter Chili mischen. Zu den Pilzen geben und Pilze darin bis zum Anrichten ziehen lassen.

Petersilie und Dill hacken und die gehackten Kräuter kurz vor dem Servieren unterheben.

Für den Hummus:

Wasser zum Kochen bringen, das Natron hinzugeben und die Kichererbsen darin noch einmal 10 Minuten kochen. Abgießen und die Kichererbsen mit kaltem Wasser abspülen, etwas abkühlen lassen.

Kichererbsen mit 1 Esslöffel Zitronensaft Tahin, Olivenöl und dem Eiskwürfel in einem Mixer aufschlagen, bis ein cremiger Hummus ohne Stücke entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Auberginensalat:

Aubergine putzen, in 2-3 cm große Stücke schneiden, mit 50 ml Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und 30 Minuten im Ofen rösten.

Restliches Öl im Topf auf mittlere bis hohe Hitze erwärmen. Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden, dann 1 Minuten braten bzw.

frittieren. Knoblauch auf Küchenpapier abtropfen lassen. Öl etwas abkühlen lassen. 3 EL Öl, Weißweinessig und nach Geschmack gehackte Chilischote in einer großen Schüssel mischen. Auberginen dazu geben und etwas ziehen lassen. Kräuter hacken und dazu geben,

mit Salz, Pfeffer und 1 Teelöffel Zitronensaft abschmecken. Frittierten Knoblauch dazu geben.

Für die Börek-Zigarren:

Petersilie und Dill abrausen, zupfen und etwas zerkleinern (nicht hacken). Feta in kleine Stücke schneiden. Ei mit dem Joghurt verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nacheinander die Yufka-Blätter mit der Joghurt-Ei-Mischung bestreichen, etwas Feta, Dill und Petersilie darauflegen und als Zigarren aufrollen, sodass außen die trockene Seite ist. Butter schmelzen und die Zigarren damit bestreichen. Im Ofen 15 Minuten backen.

Alexander Kutsch am 02. Juni 2025