

Kartoffeln mit Muhammara, Tahini-Joghurt und Datteln

Für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

400 g Drillinge	1 Zweig Thymian	$\frac{1}{2}$ EL Kreuzkümmelsamen
1 EL gemahlener Koriander	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken
$\frac{1}{4}$ TL Schwarzkümmel (Nigella)	$\frac{1}{2}$ TL Sumach	150 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Muhammara:

1 rote Paprika	30 g Granatapfelkerne	1 Knoblauchzehe
40 g Walnüsse	1 TL Traubensirup	1 TL Harissa Würzpaste
$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	$\frac{1}{2}$ TL Ras e Hanout	3 EL Honig
Olivenöl	Salz	

Für den Tahini-Joghurt:

150 g griech. Joghurt, 10%	1 Knoblauchzehe	1 Limette
1 $\frac{1}{2}$ Zweige glatte Petersilie	2 EL Tahini	$\frac{1}{2}$ EL Honig
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Datteln:

100 g Mazafati-Datteln	Butter	1 Prise Salz
------------------------	--------	--------------

Für die Kartoffeln:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen und halbieren. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Thymian, Salz, Pfeffer, Schwarzkümmel, Chiliflocken, Kreuzkümmel, Koriander, Sumach und Olivenöl miteinander vermengen. Kartoffeln hinzugeben und darin wenden. Kartoffeln auf dem Backblech gleichmäßig verteilen. Kartoffeln für 25 Minuten in den Ofen geben.

Für das Muhammara:

Paprika waschen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. Knoblauch abziehen und würfeln. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und herausnehmen. Paprika und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl 15 Minuten braten. Paprika, Knoblauch, Walnüsse, Traubensirup, Honig, Harissa, Ras el Hanout und Salz mit dem Stabmixer fein pürieren. Muhammara in eine Schüssel füllen und mit Chiliflocken und Granatapfelkernen bestreuen.

Für den Tahini-Joghurt:

Limette halbieren und Saft auspressen. Joghurt, 1 EL Limettensaft, Tahini, Honig und Olivenöl verrühren. Knoblauchzehe abziehen, halbieren und Hälfte pressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Knoblauch und Petersilie zum Joghurt geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl über den Tahini-Joghurt träufeln.

Für die Datteln:

Datteln waschen, abtrocknen und vom Kern befreien. In einer Pfanne mit Butter anbraten und mit Salz würzen.

Puya Yaghoubi Bina am 28. Juni 2022