

Mezze-Platte

Für 6 Personen

200 g Kichererbsen	1 l Gemüsebrühe	2 Auberginen
1 Bund glatte Petersilie	1 Zitrone	2 Knoblauchzehen
Salz	170 ml Olivenöl	1/2 Bund Koriander
2 EL Tahina (Sesampaste)	300 g Blattspinat	100 g griechischer Joghurt
3 Zweige Thymian	150 g Schafskäse	6 Blätter Yufka- oder Filoteig
3 EL Butterschmalz	1 Fleischtomate	1/2 Gurke
1 Frühlingszwiebel	Pfeffer	

Für das Kichererbsenpüree die Kichererbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Dann abgießen und in einem Topf mit 1 l Gemüsebrühe weichkochen. Den Backofen auf 250 Grad (Umluft 240 Grad) vorheizen. Für das Auberginenpüree in der Zwischenzeit die Auberginen waschen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, in eine Auflaufform geben und im Ofen ca. 30 Minuten weich garen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Von der Zitrone den Saft auspressen. Knoblauch schälen, fein hacken bzw. mit dem Messer etwas zerdrücken. Die weich gegarten Auberginen halbieren und das Fruchtfleisch auskratzen. Das Fruchtfleisch mit Petersilie, Salz, 30 ml Olivenöl und einer zerdrückten Knoblauchzehe zu einer Paste vermischen, evtl. mit dem Messer noch etwas zerhacken. Evtl. mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die Hälfte der weich gekochten Kichererbsen aus dem Topf nehmen, abtropfen. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Abgetropfte Kichererbsen mit Salz, etwas Zitronensaft und Koriander mischen und ca. 50 ml Olivenöl unterrühren. Die restlichen Kichererbsen fein pürieren und mit Salz, Sesampaste und ca. 30 ml Olivenöl abschmecken. Für den Spinatjoghurt Spinat putzen, waschen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl zusammenfallen lassen. Dann den Spinat auf ein Sieb geben, ausdrücken und fein hacken. Joghurt mit Salz und einer zerdrückten Knoblauchzehe würzen und den gehackten Spinat untermischen. Für die Käsestangen Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Schafskäse zerbröseln, Thymian untermischen und mit Salz abschmecken. Die Masse auf die Teigblätter geben und zu schmalen Stangen aufdrehen. Diese in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten. Tomate, Gurke und Frühlingszwiebel waschen und in kleine Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft und 2 EL Olivenöl marinieren. Alles auf Tellern oder einer großen Platte anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah 25. April 2012