

Mezze Teller

Für 4 Personen

Kichererbsen mit Tahina:

50 g Kichererbsen	250 ml Gemüsebrühe	1 rote Zwiebel
1 EL Sesampaste (Tahina)	je 1/2 TL weißer, schwarzer Sesam	Salz
1 EL Zitronensaft		

Creme von roten Linsen:

1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	5 g Ingwer
3 EL Olivenöl	1 TL Kurkuma	80 g rote Linsen
200 ml Gemüsebrühe	Salz	Honig
1 Prise Chiliflocken		

Gurkenjoghurt:

1 kleine Gurke (ca. 200 g)	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Minze
200 g griechischer Joghurt	Salz	

Schafskäse:

200 g Schafskäse	1 EL Walnusskerne	1 EL Rosinen
1 Msp. Harissa	2 EL Olivenöl	

Marinierte Oliven:

1 EL grüne Oliven	1 EL schwarze Oliven	1/2 Bund glatte Petersilie
1 EL Zitronensaft	1 Msp. Piment-d'-Eslette	2 EL Olivenöl

außerdem:

1 Romanasalat	1 EL Zitronensaft	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	80 g Sucuk	1 Fladenbrot

Kichererbsen über Nacht in einer Schüssel mit reichlich Wasser einweichen.

Dann abgießen und in einem Topf mit Gemüsebrühe weichkochen. Anschließend auf einem Sieb abtropfen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und mit Kichererbsen, Sesampaste, weißem und schwarzem Sesam in eine Schüssel geben und vermischen, mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für die Linsencreme Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.

In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin glasig anschwitzen. Kurkuma zugeben, ganz kurz anbraten, dann die Linsen zugeben, Gemüsebrühe aufgießen und köcheln lassen.

Nachdem die Brühe aufgeköcht hat, einmal umrühren. Nach 2-3 Minuten Kochzeit 1 EL Linsen für Dekoration entnehmen und beiseite stellen. Die restlichen Linsen ca. 15 Minuten sehr weich kochen, dann auf ein Sieb geben und die Kochflüssigkeit absieben, aber aufbewahren.

Die Linsen mit 2 EL Olivenöl pürieren, falls nötig etwas von der Kochflüssigkeit zugeben, mit Salz, Honig und Chili abschmecken. Für den Gurkenjoghurt die Gurke abwaschen, trocknen, dann mit der Schale fein raspeln und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe schälen und fein schneiden.

Minze abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Abgetropfte Gurke, Knoblauch und Minze mit dem Joghurt in eine Schüssel geben und gut vermischen, mit Salz abschmecken.

Für den Schafskäse diesen in Würfel schneiden. Walnüsse und Rosinen fein hacken. Alles in eine Schüssel geben, Harissa und Olivenöl darüber träufeln und vermischen.

Für die marinierten Oliven diese abspülen und abtropfen lassen. Petersilie abbrausen, trocken

schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Oliven, Petersilie, Zitronensaft, Piment d'Espelette und Olivenöl in eine Schüssel geben und alles vermischen.

Den Romanasalat putzen, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit Zitronensaft und Olivenöl anmachen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sucuk in Scheiben schneiden und in einer Pfanne braten.

Alle Komponenten auf einem Teller anrichten und Fladenbrot dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah am 27. Januar 2016