

Orientalischer Schichtsalat

Für 4 Personen:

1 Dose Kichererbsen 400 g	2 EL Tahin/ Sesampaste	Saft von 2 Zitronen
3 Knoblauchzehen, gepresst	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL milde Chilischote
1 TL Currypulver	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver, edelsüß	Mineralwasser
4 EL gutes Olivenöl	Salz, Zucker	3 EL Blattpetersilie
200 g Wassermelone	200 g Räuchertofu	100 g Softaprikosen
100 g Schafskäse	4 hart gekochte Eier	150 g Räucherlachs
1 Kopf Eisbergsalat	2 EL Öl	150 g Couscous
150 ml Gemüsebrühe		

Dressing:

3 EL heller Obstessig	Saft von 2 Zitronen	1 TL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Harissa	6 EL gutes Olivenöl	Kerne von $\frac{1}{2}$ Granatapfel
2 EL Minze gehackt		

Für das Hummus alle Zutaten mixen und pürieren, eventuell noch etwas Mineralwasser zugeben, damit eine cremige Konsistenz entsteht.

Petersilie zum Schluss zugeben und nochmals abschmecken.

Für das Dressing Essig, Zitronensaft und Gewürze aufrühren und Olivenöl einschlagen. Zum Schluss Minze und Granatapfelkerne zugeben.

Abschmecken.

Räuchertofu und Aprikosen klein würfeln und in 2 EL Öl anbraten.

Gemüsebrühe erhitzen und über den Couscous gießen und quellen lassen.

Zwischendurch einmal umrühren.

Melone schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schafskäse mit den Fingern grob zerbröseln.

Salat waschen und grob zerschneiden und als erstes in die Glasschüssel geben.

Als nächste Schicht kommt der Couscous auf den Salat, danach das Hummus hineingeben.

Danach kommt der Tofu mit den Aprikosen. Jetzt das Dressing über den Salat geben. Die Melone mit dem Schafskäse darüber verteilen.

Zum Schluss die gehackten Eier darüber darauf geben und den Räucherlachs zerrupft ebenfalls dazu geben.

Christian Henze am 08. Mai 2020