

MEZZE

Orientalische
Vorspeisen zum
Teilen

Jan Thorbecke Verlag

INHALT

Dips und Cremes

- Baba Ganoush – Auberginenpüree 4
Kürbis-Hummus mit Sesam und Weißbrot 7
Muhammara – scharfer Dip mit Walnüssen
und Paprika 8
Scharfe Möhrencreme 11
Warmer Hummus mit Pinienkernen, Rosi-
nen und Oliven 12

Salate

- Salat mit gegrillten Auberginen, Paprika
und Granatapfelkernen 15
Melonen-Gurken-Salat mit Schafskäse 16
Baba-Ganoush-Salat mit Granatapfel-
kernen 19
Bohnensalat mit Sumach und Ei 20
Salat mit Zucchini, Erbsen, Spargel,
Kräutern und Ziegenkäse 23

Vegetarische Mezze

- Gewürzjoghurt mit pochierten Eiern 24
Sambusak 27
Mangold-Feta-Böreks 28
Pide mit Käse 31
Heißes Taboulé mit gebratenem
Halloumi 32

- Karotten-Falafeln 35
- Gözleme – gefüllte Fladenbrote aus
Yufkateig 36
- Aubergine und Käse mit
Granatapfel-Quark-Dip 39
- Foul – Dicke Bohnen mit Paprika und
Tomaten 40
- Artischocken mit Gemüse-
füllung 43

Mezze mit Fisch

- Sardellen mit Zitronen-
Aioli 44
- Gefüllte Weinblätter mit Joghurt-
dressing 47

Mezze mit Fleisch

- Lahmacun 50
- Fleischbällchen mit Fladenbrot und
Baba Ganoush 51
- Fleischspieße mit Reis, Zwiebeln
und Tomate 52
- Dattel-Lambbällchen mit Fladenbrot
mit Labneh und Dukkah 55
- Kibbeh – frittierte Bulgurteigtaschen
mit Fleischfüllung 57
- Lammfleisch-Hummus-Fladenbrote 60
- Fatteh makdous – gefüllte
Auberginen in Tomatensauce 63



MUHAMMARA

Scharfer Dip mit Walnüssen und Paprika

FÜR 4 PORTIONEN

4 rote Spitzpaprika | 4 EL Olivenöl | 60 g Walnüsse | 1 Zwiebel |
1 Knoblauchzehe | 1 EL Paprikamark | 1 EL Tomatenmark |
1 TL geräuchertes Paprikapulver | Cayennepfeffer | Ras el-Hanout |
Salz | 1 EL Granatapfelsirup | 1 EL Zitronensaft | 4 EL Semmelbrösel

- 1 Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Die Paprika waschen, halbieren, putzen und mit den Schnittflächen nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit 1 EL Öl bepinseln und im Ofen ca. 25 Minuten backen, bis die Schale Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen, mit einem Geschirrtuch abdecken und abkühlen lassen. Dann die Haut abziehen. Die Walnüsse in einer trockenen Pfanne duftend rösten und abkühlen lassen.
- 3 Inzwischen die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und beides fein würfeln. Zusammen in einer Pfanne in 1 EL heißem Öl ca. 5 Minuten weich dünsten. Paprika- und Tomatenmark untermischen und abkühlen lassen.
- 4 Paprikahälften, 40 g Walnüsse, Zwiebel-Mischung, Paprikapulver, etwas Cayennepfeffer, Ras el-Hanout und Salz, Granatapfelsirup, Zitronensaft und übriges Olivenöl in einen Mixer füllen und zu einer cremigen Paste pürieren. Dabei die Semmelbrösel und nach Bedarf ein wenig kaltes Wasser ergänzen.
- 5 Muhammara scharf abschmecken und mit den übrigen Walnüssen bestreut servieren. Dazu nach Belieben Fladenbrot reichen.



GÖZLEME

Gefüllte Fladenbrote aus Yufkateig

FÜR 4 PORTIONEN

100 g Baby-Spinat | 2 Frühlingszwiebeln | ½ Handvoll Dill |
2 Bio-Zitronen | 250 g Feta | 200 g Mozzarella |
½ TL gemahlener Koriander | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
Chiliflocken | 2 Eigelb | 6 EL Olivenöl |
4 dünne Dürüm-Fladen (aus Yufkateig) | Meersalzflocken |
Sumach zum Bestreuen | 1 EL glatte Petersilie zum Garnieren

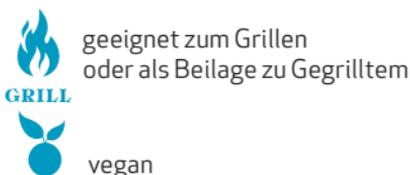
- 1** Den Spinat verlesen, waschen, trocken schleudern und grob hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Dill abbrausen, trocken schütteln und die Spitzen fein hacken. Die Zitronen heiß waschen, von einer Zitrone die Schale fein abreiben und ein wenig Saft auspressen, die andere Zitrone in Spalten schneiden. Den Feta klein zerbröckeln, den Mozzarella grob reiben.
- 2** In einer Schüssel beide Sorten Käse mit Spinat, Frühlingszwiebeln, Dill, Zitronenabrieb, Koriander, etwas Pfeffer und ½ TL Chiliflocken vermischen. Die Eigelbe zufügen und untermengen. Die Füllung mit etwas Zitronensaft abschmecken.
- 3** In einer beschichteten Pfanne 1 ½ EL Öl erhitzen, ein Fladenbrot einlegen und ein Viertel der Käse-Spinat-Masse auf einer Hälfte verteilen. Die andere Hälfte darüberklappen und das Brot von jeder Seite in ca. 5 Minuten goldgelb ausbacken. Die übrigen Fladenbrote ebenso füllen und ausbacken. Zum Servieren die Gözleme mit Salzflocken und einer Prise Sumach bestreuen und mit Petersilienblättchen garnieren. Nach Belieben in drei Dreiecke schneiden und Zitronenspalten dazu reichen.



VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben



Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien. Alle Rechte vorbehalten

© 2022 Jan Thorbecke Verlag,
Verlagsgruppe Patmos in der
Schwabenverlag AG, Ostfildern

Gestaltung:
Finken & Bumiller, Stuttgart
Rezepte:
Stockfood Rezepte Service
Druck:
Finidr s.r.o., Český Těšín
Hergestellt in Tschechien
ISBN 978-3-7995-1536-8

Bildnachweis:
© StockFood/Gallo Images: Seite 5, 18; © StockFood/Krol, Helena: Seite 6; © StockFood/Westend61: Seite 9; © StockFood/News Life Media: Seite 10, 29, 37; © StockFood/Immediate Media/Olive: Seite 13, 15, 54; © StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Hoersch, Julia: Seite 17, 21, 25, 41, 42, 45; © StockFood/CliQQ Photography: Seite 22; © StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Schardt, Wolfgang: Seite 26, 61; © StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Walsh, Nicky: Seite 33; © StockFood/Ploch, Zuzanna: Seite 34; © StockFood/Westermann, Jan-Peter: Seite 38; © StockFood/Afanasyeva, Oxana: Seite 46; © StockFood/Yeromenko, Olena: Seite 48/49; © StockFood/für ZS Verlag/Grossmann.Schuerle: Seite 58; © StockFood/Immediate Media/Good Food: Seite 62.

