

## Vorspeise:

### Orientalischer Kichererbsen-Salat mit Börek Röllchen

#### **Zutaten für 8 Personen:**

400g Kichererbsen  
20 kleine Rispentomaten  
4 Stangen-Stangensellerie  
1 rote Zwiebel  
8-10 Stängel frische Minze  
4-6 Stängel glatte Petersile

#### **Sauce:**

6-8 EL Joghurt  
4 EL Zitronensaft  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### **Börek:**

Yufka-Teigblätter (Dreiecke)  
Feta-Käse  
Frühlingszwiebel  
geschmolzene Butter zum Bestreichen

#### **Zubereitung:**

2 Frühlingszwiebeln je 200g Fetakäse in feine Ringe schneiden und etwas klein hacken.  
Zusammen mit dem Feta in einer Schüssel zerkrümeln.

Die Yufka Blätter mit nicht zu viel Käsemischung am breiten Ende belegen, etwas einschlagen, und dann eng aufrollen. 2 Röllchen pro Person.

Die Röllchen auf ein Backpapier und vor dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen.

Bei 220 Grad Ober-Unterhitze ca 10-15 Minuten backen. Vorsicht am Ende gehts zackig...  
Die Röllchen sollten eine schöne Farbe haben und knuspig sein.

Für den Salat alles klein schneiden. Die Zwiebel, Minze und Petersilie fein hacken. Die Kichererbsen aus der Dose abgießen und abwaschen (besser ist das Gericht mit getrockneten Kichererbsen - > knappe Stunde Kochzeit)

Salat mit der Soße vermengen und mit dem Börek servieren.

# Hauptgericht:

## Orientalischer Zimt-Hackfleischtopf mit Couscous.

### Zutaten für 8 Personen

700 g Rinderhack  
2 Auberginen  
4 Möhren  
4 Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
(2 Knoblauchzehen) lassen wir weg.  
1 rote Chillischote  
4 EL Tomatenmark  
1 Glas Rinderfond  
1 TL gemalener Kreuzkümmel  
2 Stangen Zimt  
2 Priesen Zucker  
Salz und Pfeffer

**Beilage:** Instant-CousCous

### Zubereitung:

Auberginen, Möhren und Kartoffeln waschen und gro würfeln. Zwiebeln fein würfeln  
Chillischote von Kernen befreien, und fein schneiden.

Hackfleisch anbraten, gewürfeltes Gemüse dazu geben, Zwiebel und Chilli hinzufügen .  
Mit Rinderfond ablöschen und das Tomatenmark unterrühren.  
Kreuzkümmel, Zimtstangen, Salz, Pfeffer, Zucker hinzufügen und bei geschlossenem deckel  
30-40 Minuten schmoren.  
Vor dem Servieren, eventuell mit etwas Zimtpulver abschmecken.

Den CousCous nach Packungsangabe mit Wasser und Salz quellen lassen.... nicht kochen.  
Vo der Vorspeise ist noch etwas Joghurt übrig. Diesen mit bisschen Salz und Minze  
vermengen, und dazu reichen. Die Soße, der CousCous und der Joghurt passen prima  
zusammen.

## Nachspeise:

### Salz-Chili-Ananas mit Vanilleeis.

#### **Zutaten:**

Ananas

Salz

Chilipulver (ich habe Piment d'espelette dabei aus Frankreich)

Vanilleeis

#### **Zubereitung:**

Die Ananas schälen und von den Augen befreien. (Anleitung gibts vor Ort)

Die Ananas entlang des Strunks vierteln, den Strunk herausschneiden und die Ananas in mundgerechte Stücke schneiden.

In eine Schüssel geben und etwas salzen. Das Salz neutralisiert die Säure der Ananas und verhindert das Brennen auf der Zunge. Vorsicht nicht versalzen.

Das Vanille-Eis mit der Ananas servieren, ein bisschen Fleur de Sel über die Ananas geben, und nach Bedarf mit dem Chili bestreuen.