

Hummuss bil-Tahini – Kichererbsen-Püree*

Zutaten:

- 1 große Dose gekochter Kichererbsen
(Alternativ, 250 g getrocknete Kichererbsen, über Nacht gewässert und dann 90 Minuten lang gekocht)
- 1-2 Zitronen (Saft – je nach Größe)
- 125 ml Tahini (Sesampaste)
- 1-3 EL Olivenöl (nach Geschmack und Konsistenz)
- 1-3 EL Wasser (nach Konsistenz)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- etwas Pfeffer, Piment, Muskat und / oder Curry, Chili (optional)

Zum Dekorieren:

- 5-10 schwarze Oliven
- 15 Kichererbsen (vorher dem Pürieren beiseitelegen!)
- etwas frische Petersilie
- 1-3 EL Olivenöl
- etwas süßer Paprika (Pulver)

Zubereitung:

1. Kichererbsen abseihen und unter Wasser spülen, Häutchen entfernen.
2. Kichererbsen, Knoblauch mit dem Saft 1 Zitrone, der Tahini und dem Wasser in der Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab pürieren.
3. Mit halber Menge Salz abschmecken.
4. Ist die Paste zu fest, den Saft der 2. Zitrone hinzugeben und erneut mischen.
5. Abschmecken und restliches Salz nach Bedarf hinzufügen.
6. Ist die Paste immer noch zu fest (fester als Quark), Olivenöl hinzugeben und erneut mischen.
7. Nach Geschmack weitere Gewürze hinzufügen.

Khobis Libnani – Libanesisches Fladenbrot*

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Pk Trockenhefe
- 250 ml warmes Wasser
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Das Mehl gesiebt mit der Hefe, dem Zucker und dem Salz in die Küchenmaschine geben und zusammen mit dem Wasser und Öl 5 Minuten lang kneten, bis der Teig geschmeidig ist.
2. Nach Bedarf noch etwas warmes Wasser oder Mehl hinzugeben. Der Teig ist fertig, wenn er geschmeidig ist und glänzt.
3. Den Teig in eine Kugel formen und zugedeckt in einer Schüssel 30-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis er doppelt so groß geworden ist.
4. Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 1 Minute lang von Hand gut durchkneten.
5. Den Teil in 8-12 gleich große Teile teilen, jedes Stück zu einer Kugel formen.
6. Die Kugeln zu Kreisen mit einem Durchmesser von 15-20 cm ausrollen.
7. Die ausgerollten Teigstücke auf ein leicht bemehltes Tuch legen, zudecken und weitere 20 Minuten gehen lassen.
8. Die Teigstücke auf ein vorgewärmtes Backblech mit Backpapier legen.
9. Im heißen Backofen 4-5 Minuten lang bei 220 °C (Umluft) / 250 °C backen, bis sich die Fladen wie ein Ballon aufblähen.
10. Die Brote herausnehmen, auf ein Tuch legen und zum Warmhalten mit einem anderen Tuch zudecken.