

Cigara Börek

150–200 g Schafskäse
2 TL getrocknete Minze
1 EL türkisches Joghurt
(10 % Fettgehalt)
1 Packung Strudelteig
2 Eidotter
gerösteter Sesam zum Bestreuen
Öl zum Herausbacken

Den Schafskäse in einer Schüssel zerbröseln und mit der Minze und dem Joghurt vermischen. Die Masse soll formbar, aber nicht zu feucht sein.

Den Strudelteig in gleich große Vierecke schneiden (15 x 20 cm). Die Mischung mit einem Löffel zu einer Wurst verarbeiten und parallel zur längeren Seite des Vierecks auflegen, sodass auf beiden Schmalseiten circa ein Zentimeter Platz frei bleibt, um den kleinen Strudel an beiden Enden zu schließen.

Den Teig mit der Mischung einrollen, mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. Die Teigrollchen in Öl frittieren, bis sie braun und knusprig sind.

Mein Tipp: Der Finger-Food-Hit auf Ihrer Party!



Kichererbsencurry mit Minzjoghurt

250 g Kichererbsen
2–3 mittelgroße Zwiebeln
1–2 entkernte Chilis
1 daumengroßes Stück Ingwer
2 Knoblauchzehen
Sesamöl zum Braten
1 TL Koriandersamen
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Kurkuma
1 Zimtstange
1 TL Tamarindenpaste
2–3 Sternanis
2–3 Kaffirlimettenblätter
2–3 Lorbeerblätter
1–2 EL Tomatenmark
½ l Wasser
2 mittelgroße Karotten
2 mittelgroße Gelbe Rüben
½ Sellerieknolle
250 g Kartoffeln
1 Bund Koriander, gehackt
Saft einer halben Zitrone

Minzjoghurt:

250 g Sojajoghurt
1 Bund frische Minze, gehackt
1 Knoblauchzehe
2–3 EL Olivenöl

Die Kichererbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen.

Die Zwiebeln, den Knoblauch, die Chilis und den Ingwer klein hacken und in Sesamöl anschwitzen.

Die gemörserten Koriandersamen, den Kreuzkümmel, das Kurkuma, die Zimtstange, die Tamarindenpaste und den Sternanis circa 2 bis 3 Minuten mitrösten. Dann das Tomatenmark dazugeben. Mit circa einem halben Liter Wasser aufgießen und auf mittlerer Flamme köcheln lassen. Als Erstes die Kichererbsen dazugeben, 20 Minuten weiterköcheln lassen.

Die Karotten und die Gelben Rüben würfeln, den Sellerie klein schneiden, die Kartoffeln grob zerkleinern. Das Gemüse anschließend zu den übrigen Zutaten geben, die Limetten- und Lorbeerblätter dazugeben, und das Curry noch einmal 20 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse und die Kartoffeln weich sind.

Kurz vor dem Servieren den gehackten Koriander unterheben und alles mit einem Schuss Zitronensaft und einer Prise Salz abschmecken.

Das Joghurt in eine Schüssel mit den gehackten Minzeblättern, dem Olivenöl, einer Prise Salz und einer geriebenen Knoblauchzehe vermischen und zum Curry servieren.



Joghurtmousse mit Kardamom

½ l Schlagobers
400 g griechisches Joghurt (10 % Fett)
3 Kardamomkapseln
4 Blatt Gelatine
2 EL Vanillezucker
3 EL Kristallzucker
4 Eidotter
4–5 EL Milch
ev. 2–3 EL Dattelsirup

Das Schlagobers mit einem Handmixer steif schlagen und kalt stellen. Das Joghurt cremig rühren und ebenfalls kalt stellen. Die Kardamomkapseln im Mörser fein bearbeiten. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Mit einem Schneebesen hintereinander folgende Zutaten in die Schlagobersmasse einarbeiten: Zuerst das Joghurt mit einer Plastikspachtel unterheben, dann die Eidotter einrühren, Vanillezucker und Kristallzucker einarbeiten, anschließend die Masse für 10 Minuten kalt stellen.

Die Gelatine gut ausdrücken, in eine Schüssel legen, mit etwa 4 bis 5 Esslöffeln heißer Milch aufgießen und darin auflösen. Die aufgelöste Gelatine unter die Joghurtmasse heben, in kleine Schüsseln portionieren und mindestens drei Stunden kalt stellen.

Mein Tipp: Sie können die Zuckermenge halbieren oder ihn ganz weglassen und stattdessen Dattelsirup verwenden. Gesünder und geschmackvoller ist der Dattelsirup, der Nachteil ist, dass das Gericht dadurch eine etwas dunklere Farbe bekommt.

