

# BALAGAN!

NENI Haya Molcho



Rezepte aus der  
orientalischen Küche

südwest

# Polentamuffins mit getrockneten Tomaten, Oliven und Pesto

S. 161



Für 18 Muffins

- 150 g Butter
- 3 Eier
- 250 g Sauerrahm (1 Becher)
- 140 g Mehl
- 110 g Maismehl
- 1¼ TL Backpulver
- Meersalz
- 200 g getrocknete Tomaten
- 250 g Kalamata-Oliven
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Pesto
- 160 g Ricotta
- 100 g Parmesan, gerieben (oder Kaschkawal, gerieben)
- Butter für die Form

Backofen auf 170 °C vorheizen.

Butter schmelzen. Mit dem Handrührgerät die Butter, die Eier und den Sauerrahm verrühren.

In einer anderen Schüssel Mehl, Maismehl, Backpulver und Salz mischen. Zu der Butter-Eier-Masse hinzufügen und verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

Getrocknete Tomaten hacken. Oliven mit dem Messerrücken andrücken, entkernen und hacken. Knoblauch abziehen und pressen. Tomaten, Oliven, Pesto, Ricotta, Parmesan und Knoblauch unter den Teig rühren.

Die Vertiefungen eines Muffinblechs ausbuttern. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und dreiviertelhoch in die Vertiefungen spritzen. Die Muffins 15 Minuten im Ofen backen und warm oder lauwarm servieren.

**HAYAS TIPP:** Die Muffins schmecken auch gut mit 1 Esslöffel Tapenade, und anstatt Oliven kann man 1 Esslöffel fein geschnittene Frühlingszwiebeln und Schnittlauch verwenden.

# Mandel-Dattel-Shake

S. 66



Für 4 Portionen

50 g	Mandelblättchen
100 ml	Milch
5	frische Datteln
10 cl	Amaretto
10 cl	Arak
1 EL	Dattelsirup
100 g	Eiswürfel

In einem Topf die Mandeln mit der Milch aufkochen, dann bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend kalt stellen.

Die Datteln entkernen und mit Amaretto, Arak, Dattelsirup und den Eiswürfeln in einen Mixer geben. Die kalte Mandelmilch samt Mandeln hinzufügen und das Ganze so lange mixen, bis keine Stücke mehr zu sehen sind.

**HAYAS TIPP:** Es sieht toll aus, wenn man die Drinks in Gläsern mit Kakaorand serviert: Dafür etwas Kakaopulver auf einen kleinen Teller geben, die Glasränder leicht mit Wasser benetzen und kopfüber in das Pulver tunken. Zu guter Letzt stecke ich noch Orangenscheiben und Datteln auf die Glasränder.