



Zutaten:

5 EL Herbaria Za'atar
150 ml Olivenöl
2 EL Zitronensaft
2 kleine Aubergine(n)
Karotte, Gurke,
Staudensellerie, 400 g
Gemüse (gemischt)
1 kleiner Salat
250 g Netzmelone
3 EL Granatapfelkerne
300 g Joghurt, griechisch
400 g Hummus
1 Stck. Fladenbrot



Le Creuset Backblech
doppelwandig



Jordan Olivenöl nativ
extra



Microplane XL
Schäler



Herbaria
Sizilianisches
Steinsalz



Herbaria
Kreuzkümmel, fein
gemahlen



GRAEF Stabmixer
HB 501 in weiß



Herbaria Za'atar,
Orientalische
Gewürzmischung



Boska Chip & Dip
Tablett

1

Für den Dip 4 EL Herbaria Za'atar mit Olivenöl verrühren, Zitronensaft zugeben und ein paar Minuten ziehen lassen.

2

Die 2 kleinen Auberginen waschen und längs halbieren, die Schnittflächen in einem Abstand von knapp 2 cm kreuzweise einschneiden. Auberginen mit den Schnittflächen nach oben auf ein Blech legen, mit etwas Olivenöl beträufeln und auf der mittleren Schiene im Ofen 30 Minuten bei 180 Grad Umluft goldbraun und weich garen.

3

Gemüse (Karotte, Gurke, Staudensellerie) waschen, falls nötig schälen und dann in Stifte schneiden. Salat so vierteln, dass der Strunk die Stücke zusammenhält. Salat waschen und trockenschleudern. Die Netzmelone halbieren, entkernen, in schmale Spalten schneiden und schälen.

4

Hummus und griechischen Joghurt oder den Labneh (libanesischer Joghurt-Frischkäse) in Schälchen verteilen, jeweils etwas vom angerührten Za'atar Dip auf die beiden Cremes geben und mit Gemüse und Melone anrichten. Abgekühlte Aubergine in Portionsstücke schneiden, mit etwas Labneh/Joghurt, Salatblättchen und Granatapfelkernen garnieren und mit restlichem Za'atar bestreuen.

5

Das Fladenbrot in Scheiben schneiden, anrösten z.B. in der Pfanne und dazu reichen.

Für das Herbaria-Basic-Hummus ca. 240 g Kichererbsen (1 Glas/Dose) auf ein Sieb geben, die Flüssigkeit auffangen, 100 ml abmessen oder mit etwas Wasser auf 100 ml ergänzen, falls nicht genug Flüssigkeit im Glas ist. Kichererbsen mit der Flüssigkeit und 2 EL Zitronensaft pürieren. Dabei mit Herbaria „Sizilianischem Steinsalz“ und Herbaria „Kreuzkümmel“ würzen.

Am einfachsten geht es mit dem Pürierstab – für größere Mengen eignet sich auch ein guter Mixer. Sobald alles schön cremig ist 3 EL (50 g) Tahini- Sesampaste untermixen.