



# BRUSCHETTA

ZUTATEN FÜR JE 8 BAGUETTESCHEIBEN

## ZUTATEN FÜR AVOCADO-BRUSCHETTA:

1 Avocado  
½-1 EL Zitronensaft  
1 Schalotte  
1 Msp. Gehackter Knoblauch  
1EL mildes Olivenöl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

## ZUBEREITUNG:


Avocado halbieren, Stein entfernen, schälen und das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.

Avocado in einer Schüssel mit Zitronensaft beträufeln. Schalotten schälen, in Würfel schneiden und zur Avocado geben.

Mit Knoblauch und Olivenöl mischen. Den Belag mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken.

FOTOGRAFIE UND REZEPT: BENEDIKT HABERL





Feige

## ZIEGE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

8 Feigen  
100 g weicher Ziegenkäse  
Schnittlauch  
Thymian  
2 TL Balsamico-Essig  
50 g Pinienkerne

ZUBEREITUNG:

Die Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten. Währenddessen die Feigen von oben kreuzförmig einschneiden und von unten leicht drücken, damit sie sich öffnen. Anschließend die Feigen auf ein großes Stück Alufolie setzen.

Den Ziegenkäse klein würfeln oder zerbröseln und in die «geöffneten» Früchte füllen. Anschließend den gehackten Schnittlauch und einige Thymianblätter darüber geben und mit etwas Balsamico beträufeln.

Die gerösteten Pinienkerne runden die Füllung ab.

Die Alufolie wird nun um jede einzelne Frucht geschlossen, sodass man sie von oben greifen und für 10-12 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen stellen kann.

Feige Zieglein genießt man am besten frisch aus dem Ofen mit lecker Baguette oder Chiabatta.

FOTOGAMME UND REZEPT: SOPHIA SCHMIDT





# LAUCH QUICHE

## ZUTATEN:

300 g tiefgekühlter Blätterteig  
5 Stangen Zwiebellauch  
3 Stangen Porree  
2 Eßlöffel Butter  
200 g Gorgonzola oder Fetakäse  
150 g süße Sahne  
3 Eier

## ZUBEREITUNG:

Blätterteig antauen lassen und auf einem gefetteten Blech oder in einer Kuchenform auslegen.  
Ofen auf 200°C vorheizen.  
Zwiebellauch und Porree in Ringe schneiden und in einem Topf mit der Butter dünsten.

Gorgonzola bzw. Fetakäse zerdrücken oder in kleine Würfel schneiden.  
Mit Eiern, Sahne und Lauch mischen nach belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mischung dann auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 40 min. backen, bis die Quiche schön gebräunt ist.

Schmeckt auch kalt super lecker!

FOTOGRAFIE UND REZEPT: FRANZISKA SEIFERT







# ORANGENPUDDING

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 Orangen  
80 g Zucker  
5 Eigelb  
100 ml Orangensaft  
100 ml Sahne  
3 El Zucker  
2 El Orangenlikör

ZUBEREITUNG:

Orangen schälen, so dass die weiße Haut entfernt ist. Die Fruchtfleets zwischen den weißen Trennhäuten heraus schneiden.

Den Boden von vier ofenfesten Förmchen (à ca. 200 ml Inhalt) mit den Orangenfilets auslegen.

Zucker und Eigelb verrühren. Orangensaft und Orangenlikör dazugeben und im heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Schüssel in kaltes Wasser stellen und die Creme so lange weiterrühren, bis sie abgekühlt ist.

Backofen (bzw Backofengrill) anschalten. Die Sahne steif schlagen und unter die Orangencreme ziehen. Die Masse in die Förmchen füllen, dick mit Puderzucker bestäuben und ca. 3 Minuten im Ofen garen. Anschließend den Puderzucker mit einem Flambierbrenner bearbeiten bis der Zucker karamelisiert ist.  
Zubereitungszeit: ca 30 Minuten

FOTOGRAFIE UND REZEPT: KRISTINA LÖWENSTEIN





# İMAM BAYILDI

Übersetzt aus dem Türkischen:  
«Der Imam fiel in Ohnmacht»

Der Name dieses Gerichts beruht auf folgender Legende:

Eines Tages als ein Imam dieses köstliche Gericht zum ersten mal probierte, geriet er derat in Verzückung, daß er in Ohnmacht fiel.

Um diese Wirkung zu erzielen, die den Imam so begeisterte, ist es sehr wichtig bei der Zubereitung geduldig zu sein, denn es braucht seine Zeit bis die Auberginen, Zwiebeln und Tomaten so zart sind, daß sie auf der Zunge zergehen.

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 Auberginen  
1 sehr große Zwiebel,  
in dünne Ringe geschnitten  
3 große Tomaten, enthäutet und gehackt  
6 Knoblauchzehen, fein gehackt  
1 Bund Petersilie, Dill, Basilikum  
fein gehackt  
150 ml Olivenöl  
60 ml Wasser  
1 EL Zucker  
4 Lorbeerblätter  
Salz und gemahlene Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

Die Auberginen der Länge nach halbieren. Um die Bitterstoffe zu entfernen, diese mit Salz bestreuen und 5 Min. ziehen lassen. Danach gut abspülen und mit der Schnittseite nach oben nebeneinander in einen breiten Topf legen.

Dann Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und die fein gehackten Kräuter mit Salz, Pfeffer und etwas Öl vermischen. Diese Mischung auf die Auberginenhälften häufen, bis das Fruchtfleisch völlig bedeckt ist. Das restliche Öl und Wasser mit dem Zucker verrühren und über die Auberginen gießen und je ein Lorbeerblatt in die Füllung stecken.

Das Ganze im Topf zugedeckt mindestens 1½ Stunden bei kleiner Hitze köcheln lassen. Dabei gelegentlich mit der Kochflüssigkeit übergießen und die Füllung andrücken, bis sie die Auberginen richtig ausfüllt. Am Ende sollten die Auberginen weichgekocht und flach sein und in dem dem leicht karamelisierten Öl schwimmen.

Das Gericht in dem Topf abkühlen lassen und lauwarm auf den Tellern anrichten. Das Öl drübergießen und mit geachtelten Zitronen zum Beträufeln servieren.

Als Beilage kann man entweder Reis oder Pide reichen.

Afiyet olsun!!

FOTOGRAFIE UND REZEPT: AKIN UGURLU