



Fatma Atalay

Zigarren-Börek mit Avocado-Hummus

Zutaten für zwei Personen

Für den Hummus:

400 g Kichererbsen, aus der Dose
1 Avocado
1 Zitrone
3 Knoblauchzehen
6 EL Tahini
½ TL Kreuzkümmel
2 EL Olivenöl
Himalaya Salz, zum Abschmecken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren, den Kern entfernen und in grobe Stücke schneiden. Kichererbsen waschen, abtropfen lassen und den Knoblauch abziehen. Beides mit dem Tahini in den Mixer geben. Alles pürieren. Zitrone halbieren und auspressen. Den Hummus mit Zitronensaft, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Hälfte in ein Schälchen geben und mit Olivenöl garnieren. Die andere Hälfte des Hummus mit der Avocado pürieren und ebenfalls in ein Schälchen geben und mit Olivenöl garnieren.

Für das Börek:

6 Dreieckige Yufka-Teigblätter
200 g Schafskäse
½ Bund Petersilie
1 Ei
50 ml Pflanzenöl

Schafskäse fein würfeln, Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ei aufschlagen und trennen. Schafskäse mit Petersilie und Eigelb vermengen.

Teigblätter mit der Schafskäsecreme bestreichen, zusammenrollen und die Enden in Eiweiß eintauchen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und darin frittieren.

Für die Garnitur:

2 EL g Kichererbsen
50 g Granatapfelkerne
1 Zweig Petersilie
1 Zweig Koriander
½ TL Pulbiber, süß

Den Hummus mit den Börek auf Tellern anrichten und diesen mit Kichererbsen, Granatapfelkernen abgezupften Petersilien- und Korianderblättern garnieren, etwas Pulbiber über den Tellern streuen und servieren.