

Arabisches Buffet

Zutaten

Frühlingssuppe	400 g Blattgemüse	4 St. Sellerie	2 Pouletplätzli	...	Hühnerbouillon
	2 Zwiebeln	1 Zitrone		...	Olivenöl
	2 Knoblizehen	1 Bd. Peterli			
	2 Rüebli				
Hummus	2 Knoblizehen		1 Dose Kichererbsen	...	Zitronensaft
				...	Tahinipaste
Baba Ganouche	2 Auberginen			...	Zitronensaft
	2 Knoblizehen			...	Tahinipaste
Bohnensalat	1 rote Zwiebel			200 g	Canellini
	2 Knoblizehen			...	Apfelessig
Tabbouleh	300 g Peterli	1-2 Frühlingszwiebeln		100 g	Bulgur
	100 g Minze	3 Tomaten			
Mariniertes	2 gelbe Peperoni	2 Zucchini		...	Apfelessig
	2 rote Peperoni	1 Zwiebel			
Fatouche	3 Tomaten	1 Zitrone		...	Fladenbrot
	1 Gurke	... Peterli und Minze		...	Thymian
	1 rote Zwiebel			...	Sumach
Zucchettimus	500 g Zucchini	2 Knoblizehen	... Feta	...	Oliven
	1-2 Frühlingszwiebeln	1 Zitrone			
Muhammara				150 g	Baumnüsse
				...	Granatapfelsirup
Dattel Chutney	3 Tomaten	1 Zwiebel		200 g	Datteln
	... Ingwer	2 Knoblizehen		...	Himbeeressig
				...	brauner Zucker
Fladenbrot				1 kg	Weissmehl
				1 Wü.	Hefe
Zitronen-Huhn	2 Zwiebeln	1 Bd. Minze	6-8 Pouletscheiche	...	Safran
	2 Bio-Zitronen				
Geschmortes	3 Knoblizehen	1 Bd. Koriander	1 kg Rindfleisch		
Rindfleisch	2 Zwiebeln	1 Bd. Peterli			
	... Ingwer				
Reis			... Butter	...	Basmatireis
				...	Fideli
Arabische Pastete	2 Zwiebeln		700 g Rindshack	500 g	Filoteigblätter
	1 Bd. Koriander		3 Eier	...	Rosinen
			150 g Butter		
Dattelcreme			500 g Yoghurt nature	500 g	Datteln
			3 dl Rahm	...	Koksraspel
				...	Vanillezucker