

Muhammara

150 g	Baumnüsse
1 Scheibe	Ruchbrot
8 EL	Olivenöl
2 EL	Granatapfelsirup oder Zitronensaft
1 TL	Chiliflocken oder eine Prise Chilipulver
1 TL	Kreuzkümmel
2 TL	Zucker
...	Salz

Die Brotscheibe entrinden und in einer Bratpfanne leicht rösten.

Alle Zutaten im Mixer zu einer Paste verarbeiten.

Dattel Chutney

200 g	Datteln, geputzt
3	Tomaten, geschält und entkernt
1-2 EL	frischer Ingwer, gerieben
1	Zwiebel
2	Knoblizehen
4 EL	Sonnenblumenöl
...	Salz
1 TL	Zimt
½ TL	Kurkuma
1 TL	Kreuzkümmelpulver
1 TL	Kardamompulver
1 EL	Nelkenpulver
1 EL	brauner Rohrzucker
1	Lorbeerblatt
2-3 EL	Himbeeressig
½ TL	Cayennepfeffer

Datteln und Tomaten in kleine Stücke schneiden, dann mit dem Ingwer mischen. Die Zwiebel und den Knoblauch hacken.

Das Öl erhitzen und die Zwiebel mit dem Knobli darin andünsten. Tomaten und Datteln begeben. Danach alle Gewürze vom Salz bis zum Lorbeerblatt begeben und mit dem Himbeeressig ablöschen.

Etwa 25 Minuten köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entfernen und das Chutney mit etwas Cayennepfeffer schärfen.

Arabisches Fladenbrot

1 kg	Weissmehl
1 Würfel	Hefe
5.5 dl	warmes Wasser
1 TL	Zucker
1½ TL	Salz
2-3 EL	Sonnenblumenöl

Die Hefe mit etwas Mehl und Wasser sowie dem Zucker verrühren. Kurz stehen lassen.

Dann alles Mehl sowie das Salz und Öl begeben und tüchtig kneten. Den Teig zudecken und eine Stunde gehen lassen.

Den Teig kurz durchkneten und in etwa 16 gleich grosse Kugeln teilen. Zugedeckt wieder etwas gehen lassen.

Die Kugeln zu dünnen Fladen ausrollen und in einer Bratpfanne beidseitig (mit oder ohne Öl) 2-3 Minuten backen.

Die Fladenbrote mit einem Tuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.