

Zigarren-Börek mit Avocado-Hummus

Für zwei Personen

Für den Hummus:

400 g Kichererbsen	1 Avocado	1 Zitrone
3 Knoblauchzehen	6 EL Tahini	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
2 EL Olivenöl	Himalaya Salz	Pfeffer

Für das Börek:

6 dreieckige Yufka-Teigblätter	200 g Schafskäse	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 Ei	50 ml Pflanzenöl	

Für die Garnitur:

2 EL g Kichererbsen	50 g Granatapfelkerne	1 Zweig Petersilie
1 Zweig Koriander	$\frac{1}{2}$ TL Pulbiber, süß	

Für den Hummus:

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:

Schafskäse fein würfeln, Petersilie abbrausen, 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:

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.

Fatma Atalay am 09. Juli 2019