Sabih von Tomate und Aubergine

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Korianderpüree 450g

Bresc Marinierte Tomaten 1000g

Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Zutaten

500 g

Für den Sabih

- 1 Aubergine
- 2 dl Olivenöl
- 4 Eier
- 2 dl Tahin (Sesampaste)
- 1 Bund Petersilie
- 20 g Bresc Korianderpuree (Korianderpüree)
- 250 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 1 Gurke
- 4 Frühlingszwiebel
- 1 kandierte Zitrone
- Salz

Für den Zhoug

- 50 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 10 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 1 Bund Petersilie
- 10 g Kreuzkümmel
- 10 g Kümmel
- 5 g Koriandersamen
- Olivenöl
- Salz

Zubereitung

Tahin mit einem Schuss heißem Wasser und etwas Salz mischen (Tahin-Sauce). Für den Sabih die Aubergine in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier kochen, schälen und vierteln.
Petersilie, Frühlingszwiebel und Gurke fein schneiden. Mit dem Korianderpüree, Pomodori Marinati und etwas Salz mischen. Die kandierte Zitrone halbieren, das Fruchtfleisch entfernen und die Schale in dünne Streifen schneiden. Alle Zutaten für den Sabih mischen. Für den Zhoug den Koriander grob schneiden. In einem hohen Becher zusammen mit rotem Pfeffer, Knoblauch, Kümmel und etwas Salz zu einer glatten Paste pürieren.
Den Sabih mit dem Zhoug und der Tahinisauce servieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000