

SABIH VON TOMATE UND AUBERGINE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Korianderpüree 450g



Marinierte Tomaten
1000g



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 Knoblook 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 Tahinsauce servieren.