

GEWÜRZ-  
SCHÄTZE



# TA'ATAR-OFENKÜRBIS

mit Pide, Hummus und Tomaten-Gurkensalat –  
**Hauptspeise für 4 Personen**

## Ofenkürbis

Den Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. In Spalten schneiden (Schale dran lassen). Mit 3 EL Öl, 1 TL Salz und frischem schwarzem Pfeffer vermischen. Im Backofen bei 200°C etwa 10 Minuten rösten. Die Zwiebeln schälen und achteln. Die Stücke nach 10 Minuten zum Kürbis geben und weitere 10 Minuten mit rösten. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren mit den grob gehackten Kürbiskernen und dem Za'atar vermengen.

## Hummus

Knoblauchzehe zerdrücken oder sehr fein hacken. Kichererbsen mit Tahini, Salz, Knoblauch und Zitronensaft in der Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer pürieren. Dabei das eiskalte Wasser hinzugießen. Mixen, bis eine cremige, homogene Paste entsteht. Mit Salz abschmecken und mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Vor dem Servieren eine Mulde in das Hummus streichen und mit etwas gutem Olivenöl beträufeln.

## Gurken-Tomaten-Salat

Tomate achteln (oder vierteln bei kleinen Tomaten), Gurke halbieren und in Scheiben schneiden oder hobeln. Etwas Salz und Olivenöl mischen. Frische Kräuter hinzufügen.

Mit etwas Fladenbrot servieren.

Guten Appetit!

## Zutaten

### für Ofenkürbis

500 g Hokkaido Kürbis  
2 rote Zwiebeln  
50 ml Olivenöl  
30 g Kürbiskerne, geröstet  
1 EL SoulSpice Za'atar  
1 Handvoll Petersilie  
Salz, Pfeffer

### für Hummus

240g Kichererbsen gekocht  
30 ml eiskaltes Wasser  
50 g Tahini  
1/2 TL feines Meersalz  
1 Knoblauchzehe  
Saft von 1/2 Zitrone

### für Gurken-Tomaten-Salat

1/2 Gurke  
2 mittlere Tomate oder 8 Cocktailtomaten  
Minze, grob gehackt  
Petersilie, grob gehackt  
Lauchzwiebel, in feinen Ringen  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl



GESTATTEN?  
**ZA'ATAR**

Za'atar ist seit Jahrhunderten ein fester Bestandteil der nordafrikanischen sowie der arabischen Küche und wird traditionell mit Olivenöl auf Fladenbrot gegessen. Auch Fleisch und Gemüse schmecken herrlich orientalisch mit Za'atar. Es ist wohl eines der berühmtesten orientalischen Gewürze. An der SoulSpice Za'atar Rezeptur wurde über ein Jahr getüftelt, bis man mit der Zusammensetzung und dem Mischverhältnis der Kräuter, Gewürze

und des Sesams zufrieden war. Dieser wird in liebevoller Handarbeit in der Gewürzmanufaktur geröstet, so dass er seinen nussigen Geschmack entfalten kann. Der verwendete Oregano kommt von einer kleinen Bauernkooperative im griechischen Bergland, der Thymian aus der Türkei. Eine ganz besondere Note gibt der Sumach, der von Kleinbauern aus dem Iran bezogen wird, die mit fairem Handel unterstützt werden.