Dünnes Fladenbrot

Dünnes Fladenbrot bzw. Dürüm ist ein Gebäck der orientalischen Küche. Frisch gebacken riecht es nicht nur köstlich, sondern ist auch perfekt für Wraps aller Art. Ich serviere es gerne mit Kisir, Köfte und Sauce. Doch deiner Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Belege es nach Herzenslaune und lass dich von dem köstlichen Geschmack überraschen.

Joghurt-Sauce mit Minze

Cremig. Kühl. Erfrischend. Joghurt-Sauce ist der perfekte Kontrast zu scharfen oder deftigen Gerichten. Damit passt sie perfekt zu Falafel, Bifteki, Kebab und Köfte. In wenigen Sekunden zusammengemischt, kannst du so deine Gerichte verfeinern oder sie als Dip nutzen. Frische Minze schmeckt besonders erfrischend, aber falls du keine zur Hand hast, kannst du problemlos auch getrocknete verwenden.

Orientalische Linsensuppe

Rote Linsen. Kreuzkümmel. Harissa-Paste. Orientalische Linsensuppe wärmt von innen, ist herrlich aromatisch und entführt dich in einen Traum von tausend und einer Nacht. Mein Geheimnis: Eine Prise Zimt. Dabei ist die Suppe nicht nur vitaminreich und vegan, sondern auch besonders nahrhaft.

Gefüllte Weinblätter

Weicher Reis in einem Mantel aus saftigen Weinblättern. Gefüllte Weinblätter sind eine raffinierte Vorspeise, die sich auch prima als Beilage zum Hauptgericht macht. Ein bisschen Zitronenabrieb, ein bisschen Minze. Viel mehr braucht es nicht, um aus den liebevoll eingewickelten Paketen kleine Geschmacksbomben zu machen.

Börek mit Feta & Spinat

Frisch aus dem Ofen, herrlich duftend: Börek ist ein gefüllter Yufkateig, der in Form von kleinen Röllchen oder großen Schnecken serviert wird. Wir machen immer direkt eine große Portion, denn dieser herzhafte Strudel ist ein Gericht, das man unbedingt teilen möchte. Perfekt für deine nächste Party oder zum nächsten Brunch.

Khoresh Aloo Esfenaj

Persische Küche offenbart dir ganz neue Aromen! Und hat das wohl beste Schmorgericht der Welt hervorgebracht: Khoresh Aloo Esfenaj. Die Kombination aus süßen Pflaumen, samtigem Spinat und saftigem Hähnchen ist Balsam für die Seele. Hier fühlt sich jeder Bissen wie „nach Hause kommen“ an.

Mercimek Köftesi

Kennst du schon Mercimek Köfte? Das türkische Fingerfood aus Linsen und Bulgur ist eine wahre Geschmacksbombe, vegan und super gesund. Traditionell werden sie in einem Salatblatt und mit etwas frischem Zitronensaft beträufelt genossen. Durch ihre handliche Form eignen sich die Linsenbällchen dabei hervorragend als Partysnack und für Picknicks. So kannst du ganz leicht große Mengen vorbereiten und sie mit deinen Liebsten teilen.

Sesam-Kokos-Bällchen

Knusprig und fluffig, herrlich süß und trotzdem leicht. Meine Sesam-Kokos-Bällchen sind perfekt für alle Naschkatzen. Ob zum Tee und Kaffee, zum Dessert oder als kleine Knabberei zwischendurch – diese kleinen, ursprünglich aus dem Orient stammenden Glückskugeln zaubern ein Lächeln aufs Gesicht. Das Beste: Da sie ohne Schokolade und Creme auskommen, kann nichts schmelzen. So lassen sich die an Raffaello erinnernden Sesam-Kokos-Bällchen super vorbereiten und leicht transportieren. Jetzt gleich ausprobieren!

Taboulé mit Aprikosen

Herrlich erfrischend, schnell gezaubert und dank Aprikosen extra fruchtig. Taboulé ist ein orientalischer Bulgursalat aus besonders fein geschrotetem Weizen, der sich nicht nur für sommerliche Picknicks, als leichte Beilage, sondern auch als gesunder Mittagspausen-Snack eignet. Noch nicht probiert? Na, dann mal los.

Cremiger Hummus

Ein guter Hummus bringt einen Hauch von Leichtigkeit mit sich. Ob als cremiger Brotaufstrich am Morgen, als feinwürziger Dip, als Aufstrich für Wraps oder einfach pur: Kichererbsen waren noch nie so lecker.

Couscous-Salat

Knackige Erdnüsse, der Duft frischer Minze und das Aroma getrockneter Datteln machen diesen Couscous-Salat zu einem kulinarischen Abenteuer. Also schnallt euch an und auf geht’s! Hier gibt es einiges für eure Geschmacksnerven zu entdecken.

Shakshuka

Lass dich von fruchtiger Shakshuka wachküssen! Was das ist? Ein nordafrikanisches Gericht, bei dem Tomaten und Paprika auf Koriander und Kardamom treffen und das perfekte Bett für pochierte Eier bilden. Klingt außergewöhnlich, ist es auch. Und zwar außergewöhnlich lecker. Besonders toll: Das Gericht lässt sich super aus der warmen Pfanne löffeln – und ist damit für ein Frühstück im Bett gerade zu prädestiniert.