

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Mai 2026**  
**Vegetarische Küche mit Zora Klipp**



**Medine Tunc**

**Aubergine auf Fetacreme mit kalter Harissa-Ahornsirup-Sauce, gerösteten Pinienkernen und Knoblauch-Pfannbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Aubergine:**  
 2 große Auberginen  
 Pflanzenöl, zum Braten

Die Auberginen im Ganzen in einer Grillpfanne rundum stark anrösten, bis sie weich ist. Anschließend Haut entfernen und das Innere grob zerzupfen.

**Für die Feta-Creme:**  
 200 g Feta, mit mikrobiellem Lab  
 4 EL Milch

Feta mit Milch cremig zerdrücken, bis eine streichfähige Konsistenz entsteht.

**Für die Harissa-Ahornsirup-Sauce:**  
 ½ Zitrone, Saft  
 3 EL Ahornsirup  
 2 EL Tomatenmark  
 1 TL süßes Paprikamark  
 2 TL Sojasauce  
 3 EL Olivenöl  
 2 TL Harissapaste  
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
 1 Prise Rauchsatz

In einer Schüssel alle Zutaten miteinander vermengen und mit Rauchsatz abschmecken.

**Für die Pinienkerne:**  
 3 EL Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

**Für das Pfannbrot:**  
 2 Knoblauchzehen  
 3 EL Naturjoghurt  
 Butter, zum Bestreichen  
 250 g Mehl  
 1 TL Backpulver  
 1 TL Salz

Joghurt, Mehl, Backpulver und Salz mit 150 ml Wasser zu einem weichen Teig kneten, 10–20 Minuten ruhen lassen, ausrollen und in einer heißen Pfanne ohne Öl von beiden Seiten backen.

Knoblauch abziehen und hacken oder pressen. Butter in einem Topf schmelzen und kurz den Knoblauch darin schwenken. Pfannbrote mit flüssiger Knoblauch-Butter bepinseln.

**Für die Garnitur:**  
 ½ Bund Dill

Feta auf Teller verteilen, Aubergine darauf geben und mit der Sauce, Pinienkernen und gezupftem Dill garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.