Erfrischende Joghurt-Kaltschale mit Gurke und Dill

Zutaten (für vier Portionen)
200 g geraspelte Salatgurke
4 Becher Naturjoghurt
4 EL Olivenöl, kalt gepresst
1/2 TL fein geschnittene Dillspitzen
1 EL Weinessig, hell
Etwas Salz

Zum Anrichten:
2 EL gerösteter Sesam
2 Msp. Pul Biber (Chiliflocken)
4 Minzekronen

Zubereitung (circa 20 Minuten)
Gewaschene Gurke halbieren, mit dem kleinen Löffel Kernhaus entfernen. Gurke in Stücke schneiden und grob raspeln. Alle Zutaten der Kaltschale gut miteinander verrühren, Gurkenstücke zugeben, zum Herunterkühlen kurz ins Frostfach stellen. Vor dem Verzehr mit feinem Meersalz abschmecken, in Tellern oder Tassen anrichten, Sesam und Pul Biber obenauf geben und mit Minzekronen garnieren.

Tomaten mit würziger Lammhackfüllung auf Auberginenragout

Zutaten (für vier Portionen)
4 Fleischtomaten
250 g Lammhack
4 EL gekochter Langkornreis
4 Stängel Minze, grob gehackt
1 TL gehackten Knoblauch
4 EL fein gehackte Zwiebeln
1/2 TL Baharat (türkische Würzmischung – Pfeffer, Kreuzkümmel, Zimt, Paprika, Kardamom, Nelken, Koriander)

Für das Ragout:
250 g kleine Auberginenwürfel
2 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark oder Aiwar
120 ml Lammfond
3 Msp. Pul Biber (Chiliflocken)
Etwas Salz

Zubereitung (circa 20 Minuten ohne Garzeit im Backofen)

Von den Tomaten oben einen Deckel abschneiden, Kernhaus entfernen. Alle Zutaten der Füllung gut miteinander vermengen und in die Tomaten einfüllen, Deckel auflegen, mit Zahnstocher festhalten.

Auberginenwürfel in Öl kurz angehen lassen, Tomatenmark zugeben, mit Lammfond aufgießen und mit Pul Biber und Salz würzen, gut verrühren, anschließend in eine Auflaufform oder Pfanne geben, Tomaten daraufsetzen und im Backofen bei circa 160 Grad 30 bis 35 Minuten garen (je nach Größe der Tomaten).