

Olivenbrot

100 ml lauwarmes Wasser
500 g Weizenmehl 405
1 Päckchen Trockenhefe
1/2 TL Salz
100 ml Olivenöl
250 ml Wasser
1 Zwiebel, fein gehackt
½ Tasse schwarze Oliven, entkernt und gehackt

In einer Schüssel die Hefe in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen. 3 EL Mehl dazugeben und gut durchrühren. Abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen, bis sich kleine Bläschen bilden. Restliches Mehl, Salz, Zwiebel, Olivenöl und restliches Wasser hinzufügen, zu einem elastischen Teig verkneten. Dann die Oliven unterkneten. An einem warmen Ort abgedeckt etwa 2 Stunden gehen lassen. Einen runden Laib formen. Auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Sesamsamen bestreuen und abgedeckt nochmal 45 Minuten gehen lassen. Den Backofen vorheizen: 200 Grad Ober/Unterhitze bzw. 180 Grad Umluft. Im vorgeheizten Ofen etwa 45-50 Minuten backen.

Hoummus

Kichererbsen-Dip mit Sesampaste

250 g getrocknete Kichererbsen
8 EL gutes Olivenöl
1 Knoblauchzehe
4 EL Tahin (Sesampaste)
3 EL Zitronensaft
Meersalz

Die Kichererbsen über Nacht einweichen lassen. Am nächsten Tag die Kichererbsen gut abspülen und in frischem Wasser weichkochen, danach in einem Sieb gut abtropfen und abkühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten mixen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Bei Bedarf noch etwas Öl zugeben. Vor dem Servieren nochmal etwas Olivenöl darüber gießen.

Talattouri

Joghurt-Dip mit Gurke und Minze

- 250 g fetter Joghurt
- 1/2 Salatgurke
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL getrocknete Minze
- 1/4 TL Salz
- 1 EL Olivenöl

Salatgurke schälen und ganz fein hacken. Durch ein Sieb die Flüssigkeit herauspressen. Knoblauchzehe fein hacken. Salz, Gurke, Knoblauch, getrocknete Minze und Olivenöl in den Joghurt geben und gut durchmischen. Vor dem Servieren kalt stellen.

Auberginensalat

- 2 große Auberginen
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 60 ml Olivenöl
- 60 ml Weinessig
- 40 g Walnüsse
- Salz
- Pfeffer
- glatte Petersilie

Backofen vorheizen: 200 Grad Ober- und Unterhitze bzw. 180 Grad Umluft. Den Stiel der Auberginen entfernen, danach die Auberginen längs halbieren. Ein paar Mal mit der Gabel einstechen. In eine Auflaufform setzen und etwa 40 Minuten im Ofen backen. Mit einem Löffel das Weiche aus den Auberginen kratzen und erkalten lassen. Dann mit Knoblauch, Salz und Pfeffer mixen. Sobald eine homogene Creme entstanden ist, tropfenweise Öl und Essig hinzufügen. Mit gehackten Walnüssen und gehackter Petersilie garnieren.