



Die Urheberrechte für die Rezepte liegen bei Henriette Wulff.
Weitere leckere Rezepte gibt es auf Henriette Wulffs Webseite www.henriettewulff.de

Hummus-Hörnchen mit Ofengemüse & Feta

Zutaten für 16 Stück:

Für das Ofengemüse:

- 1 Zucchini, etwa 300 g
- 1 Aubergine, etwa 300 g
- 1 rote Paprika, etwa 200 g
- 1 gelbe Paprika, etwa 200 g
- 100 g rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 Msp. Zimt
- 3 EL Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 1 EL fein gehackte, glatte Petersilie

Für den Hummus:

- 1 unbehandelte Zitrone
- 480 g gegarte Kichererbsen aus der Konserve (Abtropfgewicht)
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Tahini (Sesampaste)
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Weitere Zutaten:

- 16 Waffelhörnchen
- 150 g Feta oder Hirtenkäse
- 16 schwarze Oliven ohne Stein

Außerdem: Backblech, Backpapier, Stabmixer

Für das Ofengemüse den Ofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Strunk von Zucchini, Auberginen und Paprikas entfernen. Kerngehäuse aus den Paprikas schneiden. Die Zwiebeln abziehen. Zucchini, Auberginen, Paprika und Zwiebeln in etwa 1,5 cm kleine Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und in feine Scheiben schneiden. Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch in eine Schüssel geben. Mit dem Kreuzkümmel, Koriander, Paprikapulver und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Auf dem Backblech verteilen und auf mittlerer Schiene für 30-35 Minuten im Backofen backen. Ofengemüse abkühlen lassen und mit der Minze und Petersilie vermengen.

Währenddessen den Hummus zubereiten. Dafür die Schale von der Zitrone fein abreiben und den Saft der Zitrone auspressen. Die Knoblauchzehe abziehen und grob reiben. Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, Knoblauch, Kichererbsen, Olivenöl, Tahini, Kreuzkümmel und Koriander in eine Schüssel geben. Alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Feta grob mit den Fingern zerbröseln. Zuerst 1 großzügigen Löffel Hummus und dann 2 EL Ofengemüse in die Waffel geben. Etwas Feta und eine Olive auf das Gemüse geben.

Obst-Brioche-Spieße mit Schokoladen-Nuss-Pesto und Pistazien-Limetten-Pesto

Zutaten für 12 Stück

Für das Schokoladen-Nuss-Pesto:

70 g dunkle Schokolade, etwa 80 % Kakaanteil
70 g Haselnüsse (alternativ Mandeln oder Walnüsse)
4 EL Agavendicksaft
3 EL neutrales Pflanzenöl
Schalenabrieb von 1/2 unbehandelten Orange

Für das Pistazien-Limetten-Pesto:

15 g Minze
4 unbehandelte Limetten
100 g naturbelassene Pistazien (ohne Schale)
6 EL Agavendicksaft

Für die Spieße:

½ Laib Brioche (alternativ Hefezopf, Rosinen- oder Milchbrötchen), etwa 200 g
1 EL Butter
12 kleine Erdbeeren oder 6 große Erdbeeren
1 großer Pfirsich
1 große Nektarine
12 mittellange Holz- oder Bambusspieße

Tipp: Die Spieße schmecken auch mit anderen Obstsorten, z.B. Weintrauben, Aprikosen oder Melone.