

Zutaten

- Für die Karotten-Harissa-Creme:
- 4 Karotten
- Kochateliers Salz „1001 Nacht“
- 2 EL Honig
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 4 Zehen Knoblauch mit Schale
- 100 ml Gemüsebrühe
- Harissapaste und Olivenöl zum Abschmecken
- Salz
- Etwas gehackte Petersilie
- Für den Zucchini-Zwiebel-Dip:
- 1 Zwiebel
- 4 mittelgroße grüne Zucchini
- 6 Zehen Knoblauch
- ½ TL (gestrichen) Kreuzkümmel gemahlen
- 1 TL Tahini
- Petersilie

Saucen Dips Marinaden Gewürze, Vorspeise

Knuspriges Baguett mit Karotten-Harissa-Creme und Zuchini-Zwiebel-Dip

Orientalische Würze mit Kreuzkümmel, Minze und Tahini für authentischen Genuss!

So wird’s gemacht:

1. Für die Karotten-Harissa-Creme:
2. Alle Zutaten in einen Bräter geben und gut vermischen.
3. Bei 180° C im Ofen ca. 45 Minuten weich garen.
4. Den Knoblauch aus der Schale drücken und alles in einen Mixer geben und fein pürieren.
5. Mit Olivenöl und Harissapaste abschmecken.
6. Lauwarm auf einer Platte servieren, mit Olivenöl beträufeln und Petersilie ausgarnieren.
7. Für den Zucchini-Zwiebel-Dip:
8. Zwiebeln und Zucchini in grobe Würfel schneiden.
9. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln sowie die Zucchini darin farblos angehen lassen.
10. Mit Salz würzen und für ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft und das Gemüse weich ist.
11. Diese sollte sich mit einer Gabel gut zerdrücken lassen.
12. Geriebene Knoblauchzehen und Kreuzkümmel hinzufügen und

- Minze
- Zitronensaft
- Kochateliers Salz „1001 Nacht“
- Olivenöl
- Optional Sesam und schwarze Zwiebelsaat für die Garnitur

nochmals 5 Minuten köcheln lassen, dabei umrühren.

13. Dip auskühlen lassen.
14. Dann nochmals mit Salz einigen Spritzern Zitronensaft, Olivenöl, gehackter Minze und Petersilie abschmecken.
15. Auf einer flachen Platte verteilen und mit Olivenöl beträufeln.
16. Gerne mit geröstetem Sesam und schwarzer Zwiebelsaat ausgarnieren.