Mezze mit gegrilltem Auberginensalat

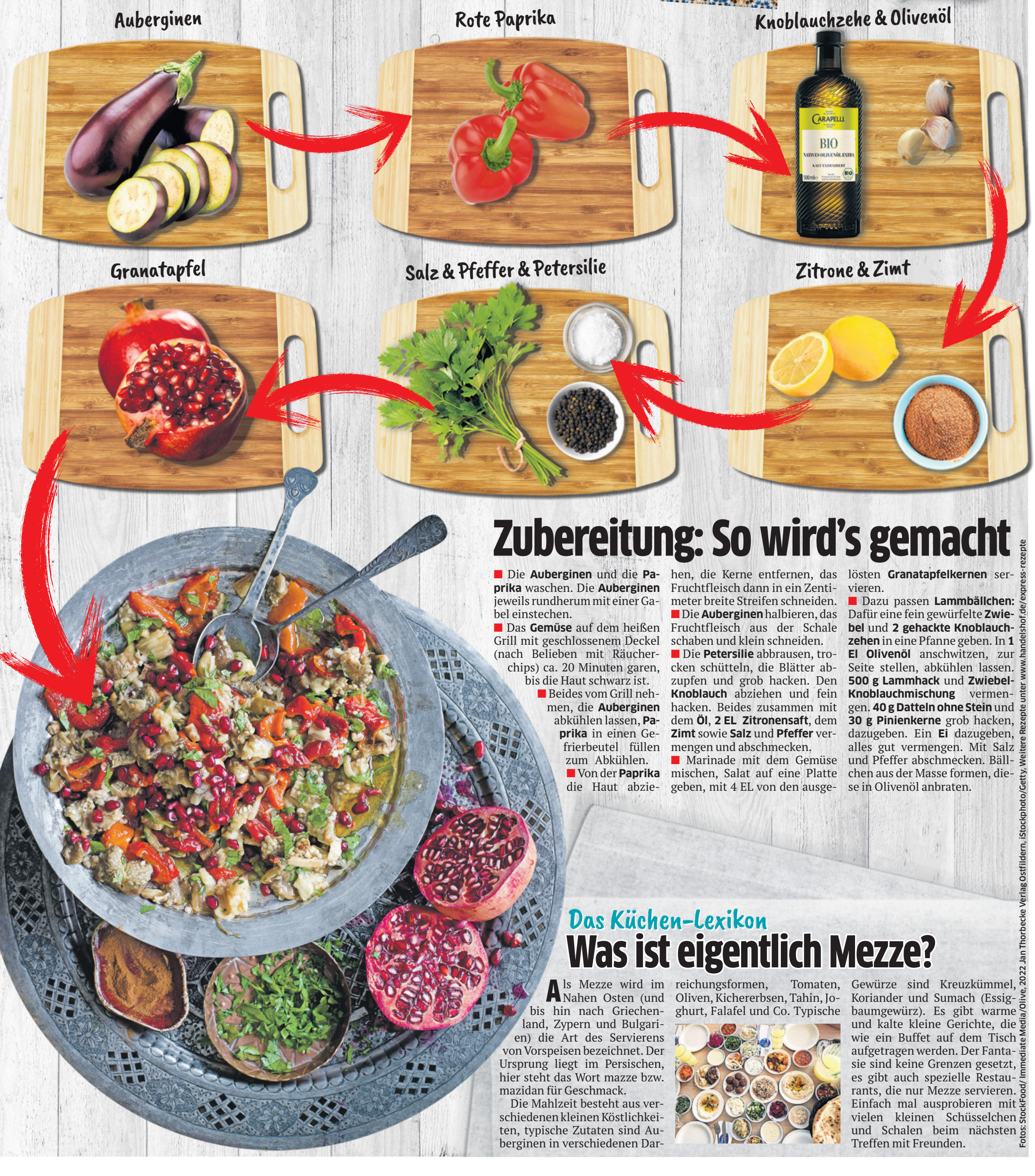
Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche



Mit Freunden und Familie zusammensitzen, gemeinsam kleine Leckereien naschen, das ist manchmal ein schöneres Erlebnis als ein großes Festmahl zu kredenzen. Hier haben wir eine Köstlichkeit aus dem Kochbuch „Mezze – Orientalische Vorspeisen zum Teilen“ (Jan Thorbecke Verlag, 9,90 Euro) zum Ausprobieren, die man prima auch als Beilage fürs Grillfest kombinieren kann. Oder als Teil einer üppigeren Mezze (s. unten). Der Salat schmeckt herrlich frisch und ist exotisch gewürzt. Da greift sicher jeder zu.

Zutaten **Portionen: 4**

3	Auberginen
2	rote Paprika
1	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
Etwas	Salz, Pfeffer & 1/2 TL gemahlener Zimt
1 Bund	Petersilie
1	Zitrone
1	Granatapfel



Zubereitung: So wird’s gemacht

- Die **Auberginen** und die **Paprika** waschen. Die **Auberginen** jeweils rundherum mit einer Gabel einstechen.
- Das **Gemüse** auf dem heißen Grill mit geschlossenem Deckel (nach Belieben mit Räucherchips) ca. 20 Minuten garen, bis die Haut schwarz ist.
- Beides vom Grill nehmen, die **Auberginen** abkühlen lassen, **Paprika** in einen Gefrierbeutel füllen zum Abkühlen.
- Von der **Paprika** die Haut abziehen, die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch dann in ein Zentimeter breite Streifen schneiden.
- Die **Auberginen** halbieren, das Fruchtfleisch aus der Schale schaben und klein schneiden.
- Die **Petersilie** abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Den **Knoblauch** abziehen und fein hacken. Beides zusammen mit dem **Öl**, **2 EL Zitronensaft**, dem **Zimt** sowie **Salz** und **Pfeffer** vermengen und abschmecken.
- Marinade mit dem Gemüse mischen, Salat auf eine Platte geben, mit 4 EL von den ausgelösten **Granatapfelkernen** servieren.
- Dazu passen **Lammbällchen:** Dafür eine fein gewürfelte **Zwiebel** und **2 gehackte Knoblauchzehen** in eine Pfanne geben. In **1 El Olivenöl** anschwitzen, zur Seite stellen, abkühlen lassen. **500 g Lammhack** und **Zwiebel-Knoblauchmischung** vermengen. **40 g Datteln ohne Stein** und **30 g Pinienkerne** grob hacken, dazugeben. Ein **Ei** dazugeben, alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bällchen aus der Masse formen, diese in Olivenöl anbraten.

Das Küchen-Lexikon

Was ist eigentlich Mezze?

Als Mezze wird im Nahen Osten (und bis hin nach Griechenland, Zypern und Bulgarien) die Art des Servierens von Vorspeisen bezeichnet. Der Ursprung liegt im Persischen, hier steht das Wort mazze bzw. mazidan für Geschmack.

Die Mahlzeit besteht aus verschiedenen kleinen Köstlichkeiten, typische Zutaten sind Auberginen in verschiedenen Darreichungsformen, Tomaten, Oliven, Kichererbsen, Tahin, Joghurt, Falafel und Co. Typische Gewürze sind Kreuzkümmel, Koriander und Sumach (Essigbaumgewürz). Es gibt warme und kalte kleine Gerichte, die wie ein Buffet auf dem Tisch aufgetragen werden. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, es gibt auch spezielle Restaurants, die nur Mezze servieren. Einfach mal ausprobieren mit vielen kleinen Schüsselchen und Schalen beim nächsten Treffen mit Freunden.

Fotos: StockFood/ Immediate Media/Olive, 2022 Jan Thorbecke Verlag Ostfildern, iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte