



Aljouke der Zucchini

Rezept für ca. 2 Personen:

Zutaten:

800	g	Zucchini
4	EL	Olivenöl, nativ - kaltgepresst
1/2	ST	Saft einer Zitrone (nach Geschmack leicht säuerlich)
2	ST	Knoblauchzehen, fein gehackt
1/4	TL	Kreuzkümmel, gemahlen
1/2	TL	Harissa
1/2	EL	Koriandergrün, gehackt gemahlener Koriander Salz

Nicht original aber optisch :-). . .

1 große Tomate (enthäutet - entkernt - in kleine Würfel geschnitten)

Tomatconcasse. . .

Herstellung:

1. Die gewaschenen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben geschnittenen Zucchini in einem Topf mit etwas Wasser und einem Deckel verschlossen ca. 10 Minuten weichkochen.
2. In kaltem Wasser kurz erkalten lassen.
3. In einem Sieb abtropfen und mit der Hand gut ausdrücken.
4. Mit einer Gabel (besser einem Stampfer (Kartoffelpüree)) zerdrücken.
5. Mit dem Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Kreuzkümmel, Harissa und dem Koriandergrün vermengen.
6. Mit Salz abschmecken und eventuell mit Tomatconcasse aufpeppen.

7.

Serviertipp

Aljouke auf ein Servierteller geben, mit Olivenöl beträufeln und mit schwarzen Oliven garnieren.

