

Mezze Mikesch

von Rahel Bürgi

Mengen für 10 Personen

Quelle: ChatGPT

10 Stück Pepperoni	
2.0 Stück Gurken	
3.0 Stück Zucchetti	
2.0 Stück Auberginen	
200 g Frühlingszwiebeln	
2.0 kg Süsskartoffeln	
5.0 g Pepperonchini	
15 g Rosmarin	
15 g Thymian	
15 Stück Knoblauchzehen	
200 g Baumnüsse	
500 g Feta (griechischer Schafskäse)	
1.0 kg Nature Joghurt	Griechischer
5 dl Olivenöl	
500 g Oliven	
1.0 Stück Zitronen	

1 Vorbereitung (kann am Vortag oder vormittags gemacht werden)

Tzatziki

Gurken raspeln, salzen, 10 Min. ziehen lassen, ausdrücken.

Knoblauch pressen, Dill hacken.

Alles mit griechischem Joghurt, Olivenöl, Weißweinessig, Salz & Pfeffer vermengen.

Kalt stellen.

Muhammara

Paprika über offenem Feuer rösten bis schwarz, häuten.

Walnüsse in Pfanne rösten.

Paprika, Walnüsse, Granatapfelsirup, Olivenöl, Kreuzkümmel, Knoblauch, Paprikapulver, Chili, Salz & Pfeffer im Mixer pürieren.

Kalt stellen.

Süßkartoffelpaste (Vorgaren möglich, am Feuer noch fertig garen)

Süßkartoffeln ggf. vorgaren, dann später in die Glut legen (45–60 Min. bis weich).

Nach dem Garen schälen und mit Tahini, Zitronensaft, Olivenöl, Zimt, Kreuzkümmel, Salz & Pfeffer pürieren.

2 Am Feuer (während die Gäste da sind)

Grillgemüse

Paprika, Zucchini, Auberginen, Frühlingszwiebeln, Champignons in Scheiben schneiden.

In Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin marinieren.

Auf dem Grillrost oder in Grillpfanne über dem Feuer grillen, mit Salz & Pfeffer würzen.

Feta

Feta in Alufolie einwickeln.

Mit Olivenöl, Zitronensaft, Thymian, Knoblauch, Pfeffer beträufeln.

Auf das Feuer legen, ca. 10–15 Min. grillen.

Oliven

Oliven in kleiner Pfanne mit Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch leicht erwärmen.

Warm servieren.