

Rezept

Armenische Kichererbsen-Päckchen – türkische Meze

Ein Rezept von Armenische Kichererbsen-Päckchen – türkische Meze, am 20.04.2024

Zutaten

300 g getrocknete Kichererbsen (Nohut)	Salz
150 g Sesammas	¼ TL Zucker
400 g Zwiebeln	1 EL Sonnenblumenöl
50 g Pinienkerne	50 g säuerliche Korinthen (Kuşüzümü)
150 g Sesammas	Salz
¼ TL Zucker	1 TL Zimtpulver
Zimtpulver zum Anrichten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag die Kichererbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag in ein Sieb abgießen. In einem Topf mit Wasser bedecken und mit 2 EL Salz in ca. 1 Std. weich kochen. In ein Sieb abgießen und etwa ein Drittel des Wassers auffangen. Kichererbsen und etwas Kochwasser mit dem Stabmixer fein pürieren. Sesammas, Salz und Zucker unterrühren.
2. Für die Füllung die Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun braten. Pinienkerne, Korinthen und Tahin untermischen. Die Masse mit Salz, Zucker und Zimt würzen.
3. Auf jeweils 1 Bogen Frischhaltefolie ca. 2 EL Kichererbsenmasse mit angefeuchteten Händen zu einem Kreis von ca. 12 cm Durchmesser verstreichen. 1 EL Füllung in die Mitte geben und die Kichererbsenmasse mithilfe der Folie über die Füllung schlagen, sodass rechteckige Päckchen entstehen. Die Päckchen jeweils in die Folien wickeln und kühl stellen. Vor dem Servieren aus den Folien lösen und mit Zimtpulver bestreut servieren.