

Kürbisspalten mit Sesamdip auf Hummus & Falaffelcrumble

Leckeres Herbstrezept mit einem Hauch Orient

Zubereitung

1. Das Olivenöl mit dem Kardamom, Zimt, Paprika und Kreuzkümmel zu einer Marinade verrühren. Die Kürbisspalten in Spalten schneiden und mit der Marinade in eine Gefrierüte geben, gut vermengen und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach die Spalten bei 180 Grad für ca. 40 Minuten im Ofen garen.
2. Für den Sesamdip, den Joghurt mit einem Schuss Wasser verdünnen, den Saft der Limette, sowie ein EL Tahin hinzugeben. Nun 2/3 des Korianders hacken, hinzugeben und alles verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für den Falaffel-Crumble, die Falaffel mit der Hand zerbröseln, auf ein Blech geben und bei 180 Grad Oberhitze für ca. 15 Minuten rösten.
4. Den Hummus auf ein Teller/Brett streichen, die Kürbisspalten darauf legen und den Dip drüber träufeln. Den Crumble dazugeben und mit dem restlichen Koriander garnieren.