

Herbst-Fatteh mit Knoblauch

Knoblauch hat bereits viele Feinschmecker für sich gewonnen, nicht nur wegen seines einzigartigen Aromas, sondern auch aufgrund seiner heilenden Eigenschaften.

ZUTATEN

- 300 g gekochte Kichererbsen Jasmeen
- 3 Stück arabisches Brot
- 300 g Labneh Jasmeen
- ½ Tasse Tahini Jasmeen
- 5 Knoblauchzehen
- ½ Teelöffel libanesisches sieben Gewürze
- 3 Esslöffel Ghee
- 1 Esslöffel Butter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Petersilie
- Granatapfelkerne

Zubereitung:

Auf das Brot legen wir den Käse, bestreuen alles mit Za'atar und decken es dann mit einer weiteren Käsescheibe und Brot ab. Das Brot von beiden Seiten mit Butter (oder Mayonnaise) bestreichen und im Toaster goldbraun tosten. Mit saisonalem Gemüse servieren. Die Toasts können auch zusätzlich mit Harissa bestrichen werden.

