INTERNATIONALE REZEPTE UND GESCHICHTEN #4

aus dem Märkischen Viertel

Ghiath aus Syrien

Ich heiße Ghiath, ich komme aus Syrien. Ich habe eine Familie, sie ist noch in Syrien. Ich bin seit zwei Jahren in Deutschland.
Tes'ia ist ein wichtiges Essen für mich, weil es aus meiner Heimat ist. Ich habe von meinem Vater gelernt, das zu kochen.

BENN im Märkischen Viertel wird gefördert durch

Bundesministerium des Innern, für Bau und Heimat

Investitionspakt Soziale Integration im Quartier

BENN Berlin Entwickelt Neue Nachbarschaften

be Berlin Senatsverwaltung für Stadtentwicklung und Wohnen Bezirksamt Reinickendorf

TES'IA
aus Syrien

ZUTATEN

250g Tahina (Sesampaste)
250g Joghurt
Saft aus 1/2 Zitrone
Arabisches Brot (ca. 6 Stück)
50g Cashewkerne, 50g Mandeln
500g Hackfleisch
1/2 Bund Petersilie
1 TL Salz, 1 TL Kreuzkümmel
1 TL Sumak
1 TL Paprikapulver
500g Hummus
Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Hummus mit Joghurt und Tahina, Zitronensaft, Salz gemeinsam im Mixer zu einer Creme pürieren.

Das Brot in kleine Stücke schneiden, mit ausreichend Öl knusprig braten. Das Fleisch mit den Gewürzen braten und danach die Nüsse braten.

Die verschiedenen Zutaten können nun in einer Auflaufform geschichtet werden: unten das Brot, darüber die Creme, darüber das gebratene Fleisch und schließlich die Nüsse. Mit zerhackter Petersilie dekorieren.