



Zucchini-Püree mit Oliven + Feta

Hähnchenbeine mit Chermoula



Zutaten

500 g Zucchini
1-2 Knoblauchzehen, zerdrückt
Saft einer halben Zitrone
3 EL Olivenöl
½ EL gemahlener Kreuzkümmel
Salz
1 Prise Chilipulver
100g Feta, zerkrümelt
je 6 grüne und schwarze Oliven

Zubereitung

Die Zucchini in Wasser weich kochen. Abgießen und mit einer Gabel zerdrücken. Mit dem Knoblauch, Zitronensaft, Öl, Kreuzkümmel, Salz, Chilipulver gründlich vermischen. Das Püree mit zerkrümelten Feta und ganzen Oliven garnieren



orientalisches buffet

حارة الشرق

