

Labaneh mit Za'atar



Labaneh kurz mit dem Handrührer cremig rühren. In eine Schüssel füllen, mit einem Löffelrücken ein paar runde Furchen ziehen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Za'atar bestreuen.

Labaneh erhält man fertig im türkischen oder in einem arabischen Markt. Man kann es auch leicht selber machen. Dazu nehme man griechischen Joghurt, am besten 1 kg und mische 1 TL Salz unter. Über eine Schüssel ein Sieb hängen, ein sauberes Küchentuch einlegen und den Joghurt hineinkippen. Tuchenden übereinanderschlagen, das Konstrukt in den Kühlschrank über Nacht stellen, damit der Joghurt entwässert wird.

Haus Abraham bittet zu Tisch 2026

Muhammara



5 Gläser geröstete Paprika
250 g Walnüsse
100 g Pinienkerne
7 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl
5 EL Zitronensaft
15 EL Granatapfelkonzentrat
5 EL Cumin
2,5 TL Harissa
Pfeffer und Salz

Walnüsse und Pinienkerne in eine beschichtete Pfanne geben und ein paar Minuten rösten.
Geröstete Paprika, Walnüsse, Pinienkerne und Knoblauchzehen in einen Mixer geben und klein hacken.
Olivenöl, Zitronensaft, Granatapfelkonzentrat, Harissa und Cumin hinzufügen und alles zu einem cremigen Dip mixen.
Den Dip in eine Schüssel füllen, mit Granatapfelkernen und gehackten Walnüssen anrichten.

Haus Abraham bittet zu Tisch 2026

Hummus (nach Tom Franz) 36 Portionen



4 Dosen (je 400 g-Dosen) gekochte Kichererbsen. Die Flüssigkeit nicht wegschütten.

500 g Tahini

Saft von 3-4 Zitronen

8 Knoblauchzehen, gepresst

Salz

1. Die Kichererbsen mit der Kochflüssigkeit, dem Knoblauch, der Hälfte des Zitronensaftes und 2 TL Salz in der Küchenmaschine sehr glatt pürieren.

2. Nun das Tahini portionsweise in die laufende Küchenmaschine zugießen, bis eine schöne, feste Creme entsteht, in der ein Löffel stehen kann.

3. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken. (Am besten schmeckt Humus am nächsten Tag, aber mindestens 1 Stunde ziehen lassen)

4. Den Humus in einer Schüssel servieren. Mit Olivenöl beträufeln und ggf. Za'atar und oder Cumin bestreuen.

Haus Abraham bittet zu Tisch 2026

Auberginen Lasagne 50-60 Portionen



Für 4 große Bleche reichen eigentlich 4 Nudelpakete à 500 g.

10 große Auberginen, in Würfel geschnitten – 1 cm

3 Gemüsezwiebeln, gehackt

1 Knolle Knoblauch, gepresst

6 Liter Tomatensugo

3 Tüten geriebenen Mozzarella oder Gratinkäse

6 kleine Tüten Mozzarella bzw. 3 Rollen

4 Bechamélpackungen

Oregano, Blattpetersilie

Cayennepfeffer

Salz, Zimt und 2 TL Zucker

Olivenöl.



Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl dünsten, Auberginenwürfel hinzufügen, noch etwas mit Olivenöl besprenkeln, würzen mit Oregano, Gewürzen und Blattpetersilie und gut anbraten. Dann den Tomatensugo zugeben, alles gut umrühren und 10 – 15 Minuten köcheln lassen. Mehrfach umrühren und ggf. nachwürzen.

Bleche mit etwas Sugo dünn bestreichen. Erste Nudellage einbringen, mit Auberginen Sauce ca. 1 cm hoch bedecken (so dick wie eben die Würfel geschnitten wurden), mit geriebenem Käse sparsam bestreuen.

Zweite Nudellage einbringen, Vorgang wiederholen.

Dritte Nudellage einbringen, mit einer Packung Bechamélsauce bedecken, mit geriebenem Käse großzügiger bestreuen und mit Mozzarella-Scheiben im Abstand von ca. 6 cm belegen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° Umluft 40 Minuten backen.

Haus Abraham bittet zu Tisch 2026

Yufka gefüllt mit Rote Bete und Feta 60 Portionen



Vorsichtig mit den Yufka-Blättern, da sie gerne an den Schnittseiten noch zusammenkleben!

2 kg frische Rote Bete
60 Blatt Yufka
1 kg Feta
2 Becher Frischkäsemischung Paprika&Chili oder Tomate&Chili
Salz, Pfeffer, Cumin
Geschmolzene Butter

Bleche mit Backpapier auslegen.

Rote Bete schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Salzen, Pfeffern und mit Cumin würzen.

Feta ebenso würfeln.

Yufka auslegen, mit geschmolzener Butter Kanten bepinseln und mit ca. 1 TL Paprika-Frischkäsecreme bestreichen, mit Rote Bete und Feta belegen – jeweils ca. 1 EL – Seiten einklappen und aufrollen.

Alle Rollen mit geschmolzener Butter bepinseln.

Im Backofen bei 180° 30-40 Minuten backen bis goldbraun.

Muss nicht heiß serviert werden.

PS. Im Foto sind zusätzlich noch gewürzte Rahmspinatleckse verwendet worden. Einfach wegdenken ... oder einplanen ...

Haus Abraham bittet zu Tisch 2026

Hamantaschen



225 g Butter, Raumtemperatur
300 g Zucker
2 Eier M
2 EL Milch
2 TL Vanilleextrakt
2 EL Zitronenabrieb
½ TL Backpulver
½ TL Salz
400 g 550er Mehl plus mehr für Arbeitsfläche

2 Pakete fertige Mohnbackfüllung

Butter mit Zucker mixen bis eine glatte Mischung entstanden ist.
Eier, Milch, Vanille und Zitronenabrieb gründlich untermengen.
Mehl sieben und mit Salz und Backpulver mischen.
Die trockene Mischung zur feuchten Mischung geben und rühren bis alles untergearbeitet ist. Sollte der Teig zu weich sein, ein paar EL Mehl einen nach dem anderen einarbeiten.
Teig zu einer Kugel formen, in Klarsicht-Folie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Verarbeitung:

Den Teig mit Mehl bestäuben um ihn besser ausrollen zu können. Am besten nicht alles auf einmal, sondern erst mit einem Viertel beginnen, während der Rest im Kühlschrank wartet.

Den Teig vorsichtig auf der gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, ca. 0,5 bis 0,7 cm dick. Mit einem runden Ausstecher (ca. 7,5 – 8 cm Ø) Taler ausstechen, mit ca. einem halben TL Mohnfüllung belegen und in Dreiecksform falten. Den Ausstecher öfter in Mehl tauchen, falls es kleben sollte.

Die Taschen auf Backpapier mit genügend Abstand voneinander verteilen, und auf ein Brett oder flache Teller legen. VOR dem Backen nochmals 10 Minuten in den Kühlschrank oder 5 Minuten in den Tiefkühler legen, damit sie die Form bewahren. Dann das belegte Backpapier auf einen Rost oder Backblech umbetten und in den Ofen schieben.

Portionsweise bei vorgeheiztem Ofen und 205° Umluft 7-9 Minuten backen. Solange die Hamantaschen nicht ausgekühlt sind, brechen sie leicht. Geduld aufbringen.

Haus Abraham bittet zu Tisch 2026 Thema – „Süßigkeiten-Trialog“