



Unsere Habibi & Hawara Rezept- und Serviervorschläge

Vegane Pancakes mit Habibi & Hawara süßer Hummus Schokolade und frischem Obst der Saison

300 g Mehl
2 EL Zucker
2 EL Backpulver
2 TL Vanilleextrakt und 2 TL Zimt
etwas Salz
360 ml pflanzliche Milch
2 EL Kokosöl
2 reife Bananen



Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Zimt in einer Schüssel verrühren. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und anschließend 1 EL Kokosöl unterrühren. Den Bananen-Mix mit der pflanzlichen Milch und dem Vanilleextrakt unter die trockenen Zutaten mischen und rühren. In einer Pfanne ein wenig Kokosöl erhitzen. Dann 2 Löffel Teig in die Pfanne geben. Wenn die Ränder anfangen zu brutzeln und sich überall kleine Bläschen bilden, wenden. Sobald der Pancake beidseitig goldbraun ist, kann man ihn in den Ofen schieben und bei Umluft 50 Grad warmstellen.

Und dazu passt:

Habibi & Hawara süßer Hummus Schokolade; Nüsse, grob gehackt; Obst der Saison (verschiedene Beeren, Kiwi, Banane, Birnen); Ahornsirup

Vegane Apfeltaschen mit Habibi & Hawara süßer Hummus Bratapfel

1 Rolle Blätterteig 275 g
2 Äpfel mittelgroß
1/2 TL Zimt
1 Prise Muskat
3 TL Zucker
1 EL Speisestärke
Habibi & Hawara süßer Hummus Bratapfel



Den Backofen auf 200° C Umluft vorheizen. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel Apfelwürfel mit Zimt, geriebenem Muskat, 2 TL Zucker und Speisestärke vermischen. Den Blätterteig ausrollen und in Quadrate schneiden. Diese dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Habibi & Hawara süßer Hummus Bratapfel bestreichen. Es sollten etwa 1-2 cm am Rand frei bleiben. Anschließend die Apfelfüllung mittig auflegen und so zuklappen, dass ein Dreieck entsteht. Die Ränder mit einer Gabel gut festdrücken. Die Teigtaschen mit dem restlichen Zucker bestreuen und für etwa 15-18 Minuten im Ofen backen, bis der Blätterteig schön aufgegangen und goldbraun ist.

Wir wünschen gutes Gelingen!

habibi & hawara

Austrian Oriental Friends © Food Fusion



Unsere Habibi & Hawara Rezept- und Serviervorschläge

Geröstete Baguettescheiben mit Habibi & Hawara Hummus Wasabi und Räucherlachs

1 Baguette oder anderes Weißbrot
Olivenöl
6 – 8 Scheiben Räucherlachs
Habibi & Hawara Hummus Wasabi
Saft einer frischen Zitrone



Das Baguette in fingerdicke Scheiben schneiden und diese kurz im vorgeheizten Backrohr rösten. Rausnehmen und eventuell mit etwas Olivenöl beträufeln. Dann die Brotscheiben mit Habibi & Hawara Hummus Wasabi bestreichen und – je nach Größe der Brotscheiben – mit 2-3 Scheiben eingerolltem Räucherlachs belegen.

Damit es noch etwas frischer schmeckt mit etwas Zitrone beträufeln.

Geröstete Baguettescheiben mit Habibi & Hawara Hummus Wasabi und roten Rüben

1 Baguette oder anderes Weißbrot
optional Olivenöl
Rote Rüben (vorgekocht)
Habibi & Hawara Hummus Wasabi



Das Baguette in fingerdicke Scheiben schneiden und diese kurz im vorgeheizten Backrohr rösten. Währenddessen die vorgekochten Roten Rüben in möglichst feine Scheiben oder kleine Würfel schneiden. Das geröstete Brot aus dem Ofen nehmen, mit etwas Olivenöl beträufeln und dem Habibi & Hawara Hummus Wasabi bestreichen. Dann die geschnittenen Rote Rübenscheiben/-würfel darauf anrichten und mit Meeressalz u schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Wir wünschen gutes Gelingen!

**habibi &
hawara**

Austrian Oriental Friends © Food Fusion