



Rosas pikante Nusshappen aus Ägypten

- ⇒ 50 g gehackte Mandeln
- ⇒ 50 g gehackte Pistazien-
- ⇒ 50 g gehackte Chashewkerne
- ⇒ 50 g gehackte Pinienkerne
- ⇒ 50 g Pekannusskerne,
sie können auch ganz andere Nüsse
nehmen, dann ist es billiger
- ⇒ 50 g Sesamsaat

Gewürze:

- ⇒ 1 TL Kurkuma,
- ⇒ 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- ⇒ 1 TL Ingwerpulver
- ⇒ 1 TL Zimtpulver
- ⇒ je ½ TL Cayennepfeffer,
und Salz, Olivenöl

In einem Wok einen guten Schuss Olivenöl erhitzen, zuerst die Sesamsaat darin rösten, dann alle anderen Nüsse dazugeben. Wenn alles gut gebräunt ist, die gemischte Gewürze untermischen, vom Herd nehmen, fertig! Schmeckt wunderbar nur mit Weißbrot und Öl oder über allem anderen....

Zweierlei Bruschette

Rosas Vorspeise:

- ⇒ 200 g Cherrytomaten
- ⇒ 6 schmackhafte Tomaten
- ⇒ 1 Zucchini
- ⇒ frischer Thymian
- ⇒ ½ frische Chilischote
- ⇒ Honig
- ⇒ 100 g frischer geriebener
Parmesan oder Pecorino
- ⇒ 8-12 Scheiben Baguette,
frisch geröstet
- ⇒ Olivenöl, Pfeffer, Salz

Cherrytomaten halbiert im Backofen bei 95 °C mit der Schnittfläche nach unten in Olivenöl, unter Salz, Pfeffer, frischen Thymian und Honig 1 Stunde antrocknen. Zucchini-scheiben grillen, frische Tomaten fein würfeln, Weißbrot rösten. Einmal frische Tomaten mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, einem Hauch Knoblauch nach Belieben vermengen, ab aufs Brot, darauf die getrockneten Tomaten und Basilikum. Zucchini-scheibe auf die andere, geriebener Parmesan, gehackte Chili drauf, Salz Pfeffer,

mmmh!