



hr1-DOLCE VITA

Cihan Anadaloglu

Scharfe Chilisoße mit Joghurt / Pestosoße / Kräuter-Joghurt-Soße

ZUTATEN:

Scharfe Chilisoße mit Joghurt:

1 rote Chilischote
200 g Naturjoghurt
150 g Crème fraîche
1 TL Tomatenmark
1 EL Aivar
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
Fleur de Sel
weißer Pfeffer

Pestosoße:

400 g Basilikum
6 TL Salz
80 g geriebener Parmesan
80 g Pinienkerne
400 ml natives Olivenöl + etwas zum Auffüllen

Kräuter-Joghurt-Soße:

½ Bund Schnittlauch
½ Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
250 g türkischer Joghurt
2 Prisen Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

Scharfe Chilisoße mit Joghurt:

Die Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und klein schneiden. Naturjoghurt, Crème fraîche, Tomatenmark, Aivar, Chilistücke und Zitronensaft in einer Schüssel vermischen und gut verrühren. Soße mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Pestosoße:

Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und grob zerschneiden. Basilikum, Salz, Parmesan, Pinienkerne und 400 ml Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Pesto bis 2 cm unter den Rand in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen und glattstreichen. Dabei darauf achten, dass möglichst keine Luft einschließt und der Glasrand sauber bleibt. Das Pesto 1-2 cm hoch mit Olivenöl bedecken.

Kühl gelagert hält sich das Pesto 10-12 Monate. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren, mit Olivenöl bedecken und zügig verbrauchen.

Kräuter-Joghurt-Soße:

Schnittlauch und Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und pressen. Den Joghurt in eine Schüssel geben und mit Schnittlauch, Petersilie, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer gut verrühren. Die Soße vor dem Verzehr 15 Minuten durchziehen lassen.



hr1-DOLCE VITA

Rezept aus dem Buch:

Cihan Anadaloglu

Einmal mit Alles: Der Döner und seine Verwandten

Callwey Verlag

ISBN 978-3766724502