

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Mai 2025 ▪  
**Vorspeise mit Zora Klipp**



Michael Orthen

**Kartoffelchips und Zucchini-Käse-Taler mit Baba Ghanoush, Frischkäse-Petersilien-Dip und veganem Green Goddess Salad**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Kartoffelchips:**

4 große festkochende Kartoffeln  
 Sonnenblumenöl, zum Frittieren  
 Salz aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln mit Schale in dünne Scheiben schneiden und in der Fritteuse mit Sonnenblumenöl ausbacken, bis sie knusprig sind. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Salz würzen.

**Für die Zucchini-Käse-Taler:**

1 Zucchini  
 75 g Gouda  
 75 g Cheddar  
 100 g Tomatenmark

Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Gouda und Cheddar reiben.

Zucchini mit Tomatenmark bestreichen und mit geriebenem Gouda und Cheddar belegen. In den Ofen geben und hier so lange backen, bis der Käse gratiniert ist.

**Für Baba Ghanoush:**

1 Aubergine  
 3 Knoblauchzehen  
 2 Zitronen, Saft  
 50 g helles Tahini  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine kleinschneiden und leicht salzen. Anschließend ebenfalls in den Ofen geben und für 20 Minuten rösten. Zitronen pressen und Saft auffangen. Knoblauch abziehen. Aubergine aus dem Ofen holen und in einem hohen Gefäß mit Zitronensaft, Knoblauchzehen und Tahini pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für Frischkäse-Petersilien-Dip:**

1 Zitrone, Saft  
 200 g Frischkäse  
 100 g saure Sahne  
 1 Bund glatte Petersilie  
 5 g Knoblauchpulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frischkäse und saure Sahne in einer Schüssel miteinander vermengen. Petersilie kleinhacken und Zitrone auspressen. Knoblauchpulver dazu geben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten anschließend vermengen, bis eine cremige Masse entsteht.

**Für veganen Green Goddess Salad:**

1 Chinakohl  
200 g frischer Blattspinat  
1 große Gurke  
1 reife Avocado  
1 weiße Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 Limetten, Saft  
100 g Walnüsse  
50 g Cashewnüsse  
50 g Hefeflocken  
1 Bund frischer Basilikum  
1 Bund frischer Schnittlauch  
100 ml Olivenöl

Chinakohl, Gurke, Basilikum und Schnittlauch kleinschneiden und in eine Schüssel geben. Knoblauch und Zwiebel abziehen und zerkleinern. Avocado aufschneiden und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Limetten pressen und den Saft auffangen. Knoblauch, Zwiebel, Avocado und Limettensaft gemeinsam mit Öl, Spinat, Nüssen und Hefeflocken in einen Mixer geben. Die entstandene Masse zum Chinakohl geben und alles gut miteinander vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.