

Kumpir (türkische Backkartoffel) mit Schafskäse und Salsa

Zutaten für die Kartoffeln (für 4 Personen):

- 4 große vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 250 g Feta
- alternativ: Ziegenrolle oder Ziegenfrischkäse
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Harissa

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Kartoffeln säubern, mit Schale in Backpapier wickeln und etwa 45 Minuten im Ofen garen. Je nach Größe kann die Garzeit variieren. Die Kartoffeln aus dem Ofen und Papier nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Die Knollen halbieren und aushöhlen. Dabei einen Rand von etwa 0,5 cm übrig lassen.

Das Innere der Kartoffeln in eine Schüssel geben. Schafskäse würfeln, dazugeben und beides vermengen. Je nach Geschmack kann man bei den Käsemengen und -sorten variieren. Mit Salz, Pfeffer und Harissa würzen sowie Olivenöl hinzufügen. Die Masse in die ausgehöhlten Kartoffeln geben. Die Füllung darf etwas über dem Rand stehen. Die Kartoffeln zurück auf das Backblech legen und 5-6 Minuten bei starker Oberhitze im Ofen gratinieren.

Zutaten für die Salsa:

- 2 rote Zwiebeln
- 2 rote Spitzpaprika
- alternativ: Paprika
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- 2 mittelgroße Tomaten
- 0,5 Gurke
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Chilischote
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL Ahornsirup
- 1 TL Zatar-Gewürzmischung
- alternativ: Harissa
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 1 EL geröstete Sesamkörner

Derweil die Salsa herstellen. Gemüse und Kräuter waschen und trocknen. Gurke entkernen (den Saft der Gurkenkerne in einem Sieb ausdrücken und für die Vinaigrette beiseitestellen), das Fruchtfleisch würfeln. Tomaten, Zwiebeln und Paprika ebenfalls in Würfel schneiden. Knoblauch und Chili fein hacken. Zitrone auspressen. Olivenöl, Ahornsirup und Zitronensaft in einem Gefäß zu einer Vinaigrette verrühren, dann Knoblauch und Chili dazugeben, ebenso den Gurkensaft. Gewürfeltes Gemüse und Zwiebeln hinzufügen und mit der Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Petersilie grob hacken.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 14.05.2023

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen