



## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

### Tahini Zwiebel Dip

Ich habe eine Schwäche für kleine Speisen. Ich liebe die Option ganz viele verschiedene Geschmäcker zu probieren und zu naschen. Ich bin also prädestiniert für Tapas oder Mezze. Ein Tisch voll kleiner Schüsseln und alles schmeckt unterschiedlich. Für die Feste in unserem Stadtgarten mache ich ganz oft einfach nur 5 verschiedenen Dips/Brottaufstriche und stelle frisches Brot dazu. Das kommt jedes Mal gut an und die Gäste sind begeistert. Neben Klassikern, die da immer gemacht werden, habe ich den Ehrgeiz immer wieder neue und ungewöhnliche Sachen zu machen. Vielleicht auch ein Grund, warum ich Bücher oder Kochsendungen über die Küche der Levante so liebe – sie sind das Mutterland der Mezze und damit ein Wunder für immer wieder neue Snack und Dip Ideen.



Ich bin über dieses Rezept erst vor relativ kurzer Zeit gestolpert – aber es hat sich sehr schnell einen Platz in der Besten Liga erobert. Es ist supereinfach und super lecker. Es war auch einer der Favoriten beim Kochkurs im Garten. Alles was ihr investieren müsst ist Zeit. Die Zwiebeln müssen ganz lange rösten. 15.20 Minuten mindestens. Das müsst ihr ordentlich machen, sonst entsteht der subtile, süße Umami Geschmack nicht und der Dip ist viel weniger gut. Also bitte wirklich langsam, bei mittlerer Hitze garen. Ihr wisst, dass ihr am Ziel

seid, wenn die Zwiebeln fast die Hälfte ihres Volumens verloren haben und durchgehend goldbraun und weich sind.



#### Zutaten ca. 6 Portionen

3 Gemüsezwiebeln  
75g Tahini  
1 Zitrone  
Wasser  
Salz  
2-3 EL gehackte Petersilie

1. Die Zwiebeln würfeln. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze rösten. Immer wieder mal rühren. Die Zwiebeln brauchen relativ lange, um ihre Farbe zu verändern – Geduld. Sie werden im Volumen (also in der sichtbaren Menge) immer weniger. Ganz

langsam verändert sich auch die Farbe hin zu einem goldbraun. Das Ziel ist, dass ihr etwa die Hälfte des Volumens übrig habt und die Zwiebelwürfel durchgehend goldbraun geröstet sind. In eine Schüssel geben.

2. Tahin und den Saft der Zitrone mischen. Jetzt langsam Wasser zugeben und rühren. Tahin hat ja eine grau-beige Farbe. Sobald ihr jetzt Wasser einrührt wird die Farbe heller und die Konsistenz flüssiger Ihr wollt eine creme-weiße, aber immer noch recht dickflüssige Soße.
3. Die Tahin Soße mit den Zwiebeln mischen. Alles mit Salz abschmecken. Mit gehackter Petersilie bestreuen.