



## APERITIF-ZIGARREN MIT ORANGEN-KAROTTEN-DIP



Für ca. 18 Stück

### ZUTATEN

#### Zigarren:

200 g Ziegenfrischkäse  
70 g fein gehackte getrocknete Feigen  
70 g fein gehackte getrocknete Tomaten  
1 fein gehackte Knoblauchzehe  
1 TL getrocknete Minze  
ca. 1 EL Harissa-Paste  
2 EL gehackte Pistazien  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
ca. 250 g dreieckige Yufkablätter (ca. 27 x 27 x 26 cm)  
ca. 8 EL Olivenöl  
fein gehackte Pistazien, Sesam- und Schwarzkümmelsamen

#### Orangen-Karotten-Dip:

1 Karotte (ca. 100 g)  
3 Bio-Orangen  
2 gehäufte TL brauner Rohrzucker  
¼ TL Zimtpulver  
¼ TL gemahlener Kreuzkümmel  
1 fein gehackte rote Chilischote

### ZUBEREITUNG

Ziegenfrischkäse, fein gehackte Feigen und Tomaten, Knoblauch, Minze, Harissa-Paste und Pistazien fein pürieren. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Backofen auf 200 °C CircoTherm Heißluft vorheizen. Die dünn ausgerollten Teigblätter vorsichtig auseinanderlegen. Die Dreiecke jeweils mit Olivenöl bepinseln. Auf die untere breite Seite einen gehäuften Esslöffel Füllung setzen und mit den Fingern etwas in die Breite drücken. Die Außenseiten des Dreiecks einschlagen. Von unten her bis zur Spitze aufrollen und mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Teigrollen mit restlichem Olivenöl bepinseln und mit Pistazien, Sesam und Schwarzkümmel bestreuen. Auf Einschubhöhe 3 in ca. 12–15 Minuten goldgelb backen.

Für den Dip die Karotten schälen und fein raspeln. 1 Orange heiß waschen, abtrocknen und Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Saft von allen Orangen auspressen. Saft, Karottenraspel, Zucker, Zimt und Kreuzkümmel in einem Topf aufkochen, bei Einstellung 7: 10 Minuten offen köcheln lassen. Mit wenig Salz abschmecken und die fein gehackte Chilischote und die Orangenesten unterrühren.

Zigarren aus dem Ofen nehmen und warm mit dem Dip servieren.