

Inhalt

Porträts	
Ameneh, Morteza und Elias	10
Khaled	12
Zuhour	14
Abdu	18
Vorspeisen	21
Hummus – Kichererbsencreme	22
Baba Ganoush – Auberginencreme	24
Khaliat al nahl – Bienenwabenbrot	26
Warak Inab – Syrische gefüllte Weinblätter	28
Tabouleh – Couscous-Salat	30
Fattoush – Arabischer Brotsalat	32
Radieschensalat	34
Aufstriche: Knoblauch- und Sesamdip	36
Brunnenkressesuppe	38
Rote-Linsen-Suppe	40
Shakshuka – Gemüse-Eier-Pfanne	42
Spinat-Walnuss-Törtchen	44
Asiatischer Gurkensalat	46

Porträts	
Hiriti und Fthawit	48
Mohammed	50
Nooran, Nirvana und Amir	54
Shayan	56
Anas	58

Hauptspeisen	61
Köfte in Tomatensoße	62
Gefüllte Paprikaschoten	64
Shish Tawook – Hähnchenspieße in Joghurtsoße	66
Shawarma mit Putenfleisch, Salat und Tomate	68
Bulgurpfanne	70
Rindfleisch mit Erdnusssoße	72
Frittiertes Hähnchen	74
Knoblauch-Zitronen-Hähnchen	76
Falafel – Frittierte Kichererbsenbällchen	78
Lamm-Biryani mit Safran	80
Makarona bil Batata – Syrische Spaghetti	82
Derek Tibs – Äthiopisches Rindfleisch	84
Qabili Palau – Reisgericht mit Lamm und Huhn	86
Hähnchen Kabsa	88
Gemüse Eintopf	90
Bamia – Geschmorte Okraschoten	92
Adassi – Persischer Linseneintopf	94
Kichererbsen-Kürbis-Tajine	96
Gefüllte Auberginen	98
Reis mit Kichererbsen und Korinthen	100
Safranreis mit Berberitzen und Pistazien	102

Porträts	
Bubacarr	104
Qamer, Mustafa, Duha und Lamis	106
Shirin	108
Torsten und Agnieszka Kleemann, Zakaria Sabbagh Sharabati	110

Desserts	115
Baklava mit Mandeln und Pistazien	116
Künefe – Engelshaar	118
Geschmorte Feigen mit Mandeln	120
Orientalischer Pistazien-Grießauflauf	122
Andys Schokokuchen	124

Porträts	
BetreuerInnen der Berufsintegrationsklassen	126
Michael, Katharina, Susanne und Christian	130
Caro und Julia	134
Markus	136

Danksagung	138
Impressum	140