

## gzpk Jubiläums-Dinner Anna Pearson's Rezepte

Viel Spass beim Nachkochen!

### **Gelberbsen-Dal**

300g Gelberbsen, über Nacht eingeweicht, abgetropft  
2 EL Olivenöl  
1 grosse Zwiebel, gehackt  
3 Knoblauchzehen, gehackt  
1 TL geriebener, frischer Ingwer  
1/2 EL Kurkuma  
1/2 EL gemahlener Kreuzkümmel  
3 Nelken  
1 kleine Zimtstange  
1 Dose Pelati  
3 dl Wasser

Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl weichdünsten, die abgetropften Erbsen, den Ingwer und alle Gewürze zugeben, einige Minuten dünsten. Pelati und Wasser zugeben, alles leicht salzen und zugedeckt ca. 1 bis 1.5 Stunden kochen, bis die Erbsen gar sind. Wenn alles noch etwas flüssig ist, das Dal ohne Deckel einreduzieren. Mit Salz abschmecken. Nach Wunsch kurz vor Kochende noch etwas grob gehackten, frischen Spinat zugeben. Mit griechischem Joghurt, frischem Koriander, Granatapfelkernen und Basmatireis servieren.

### **Nuss-Schnitten**

(ergibt 1 ausgezogene Cake-Form à ca. 12 Stück)

#### **Bisquit**

1 Ei  
60g Zucker  
50g Butter  
75g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
das Mark von 1/2 Vanillestange

Ei, Zucker und Butter verrühren, Mehl, Backpulver, Salz und Vanillemark zugeben, alles zu einem Teig verrühren.



Eine Cakeform mit Backpapier auskleiden und den Teig darin verteilen. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen im unteren Ofendrittel 20 Minuten backen.

**Belag**

200g Nüsse (ich hatte leicht vorgeröstete Pinienkerne, Sonnenblumenkerne und Haselnüsse verwendet)

50g säuerliche getrocknete oder kandierte Früchte (ich hatte getrocknete Sauerkirschen verwendet)

75g geschmolzene Butter

120g Zucker

1.5 EL Mehl

3 EL Rahm

Die Nüsse und getrockneten/kandierte Früchte mit Butter, Zucker, Mehl und Rahm mischen und die Masse auf das vorgebackene Bisquit verteilen. Nochmals 20 Minuten im unteren Ofendrittel backen.

Abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Zum Beispiel mit pochierten Birnen mit Kardamom und geschlagenem Sauerrahm servieren.

