



## Persische Vorspeise

### Zutaten:

Focaccia  
Butter  
Olivenöl  
Schafskäse  
Granatapfel  
Kürbis  
Zwiebel  
Knoblauch  
Chilis  
Geschroteter Pfeffer  
Geräucherte Paprikapulver  
Dattelhonig  
Jungzwiebel  
Granatapfel-Melasse  
Pistazien

### Zubereitung:

**Kürbis anbraten:** Den gewürfelten Kürbis in einer Mischung aus Butter und Sesamöl zusammen mit Zwiebel, Knoblauch und Chili goldbraun anrösten.

**Focaccia vorbereiten:** Die Focaccia-Scheiben mit Butter bestreichen und auf dem Grill oder in einer Grillpfanne leicht anrösten.

**Kürbis würzen:** Die Kürbismischung zuerst mit den trockenen Gewürzen (Kreuzkümmel, Salz, geschroteter Pfeffer) abschmecken, anschließend mit der Marinade aus Dattelhonig und Granatapfel-Melasse verfeinern.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

**Anrichten:** Die gewürzten Kürbiswürfel auf den Focaccia-Scheiben verteilen und mit Schafskäse, Granatapfelkernen, Jungzwiebeln und einem Schuss Granatapfel-Melasse dekorativ garnieren.