

Zucchini-Pfannkuchen, arab. Crêpes, Granatapfel-Glühwein

Für zwei Personen

Für die Zucchini-Pfannkuchen:

1 kleine Zucchini	1 festk. Kartoffel	1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel	2 Eier	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
2 EL Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 Msp. Zimt	1 Msp. Kreuzkümmel	1 Msp. Backpulver
arab. 7-Gewürz-Pfeffer	Pflanzenöl	

Für den Sauerrahm-Dip:

100 g Crème-fraîche	100 g Saure Sahne	1 Limette
1 Bund Schnittlauch	1 EL Limettensaft	Salz, Pfeffer

Für die arabischen Crêpes:

160 g Mehl	1 EL Backpulver	150 ml Milch
45 g Zucker	100 g gemahlene Walnüsse	1 TL Zimt
2 TL Rosenwasser	Pflanzenöl	

Für den Rosenwasser-Sirup:

200 g Zucker	1 Zitrone	2 EL Rosenwasser
Pistazien		

Für den Granatapfel-Glühwein:

1 Orange	1 Vanilleschote	500ml Rotwein
50 ml Rum	500 ml Granatapfelsaft	3 EL Zucker
5 Gewürznelken	100 g Rosinen	

Für die Zucchini-Pfannkuchen:

Die Zucchini waschen, Kartoffeln und Zwiebeln schälen. Alles mit einer groben Gemüsereibe reiben. Knoblauch schälen und pressen, Petersilie waschen, fein hacken und alles zusammen in einer Schüssel vermengen. Anschließend Sieben-Gewürz-Pfeffer, Zimt, Kreuzkümmel, Salz und Backpulver untermischen. Zum Schluss die Eier und das Mehl dazugeben. Alles gut vermengen und ca. 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Etwas Pflanzenöl in eine beschichtete Pfanne geben und erhitzen. Mit einem Esslöffel kleine Pfannkuchen formen und in der Pfanne auf beiden Seiten goldbraun braten.

Für den Sauerrahm-Dip:

Für den Sauerrahm-Dip Creme fraîche mit der sauren Sahne vermischen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zufügen. Limette abreiben und auspressen. Anschließend jeweils 1 TL Limettenabrieb- und Saft zum Dip geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die arabischen Crêpes:

Für den Crêpes-Teig Mehl, Backpulver, Milch, 40 g Zucker und 150 ml Wasser in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät zu einem lockeren Teig verrühren. Zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung Walnüsse, 3 EL Zucker, Zimt und 2 TL Rosenwasser vermischen.

Anschließend eine große, beschichtete Pfanne erhitzen. Aus je 1 EL Teig kleine runde Crêpes nur von einer Seite goldbraun ausbacken. Anschließend auf einem Geschirrtuch erkalten lassen. Jetzt mit der Walnuss-Zimt-Mischung befüllen, zuklappen und in heißem Öl goldbraun frittieren.

Für den Rosenwasser-Sirup:

Für den Rosenwassersirup eine halbe Zitrone auspressen. Anschließend 1 TL Zitronensaft, Zucker und 200 ml Wasser ca. 15 Minuten aufkochen. Zum Schluss das Rosenwasser hinzugeben und erkalten lassen. Vor dem Servieren den erkalteten Sirup über die Crêpes geben. Mit Pista-

zien garnieren.

Für den Granatapfel-Glühwein:

Orange heiß waschen und mit Schale in dünne Scheiben schneiden. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen.

Wein, Rum, Granatapfelsaft, Zucker, Nelken, Orangenscheiben, Vanillemark und Vanilleschote erhitzen. Punsch durch ein Sieb in Gläser füllen.

Rosinen zum Schluss reingeben.

Zucchini-Pfannkuchen mit Sauerrahm-Dip & Arabische Crêpes mit Walnuss-Zimt-Füllung und Rosenwasser-Sirup & Granatapfel-Glühwein auf zusammen anrichten und servieren.

Noura Veltrup am 16. November 2017