

Türkisches Käse-Fondue mit Pfannenbrot und Coban-Salat

Für zwei Personen

Für das Käsefondue:

200 g Kasar Peynir 80 g Butter 1 EL feines Maismehl

Für das Pfannenbrot:

2 Eier 200 ml Joghurt, 3,5% 200 g Mehl
1 Pck. Backpulver 3 EL Rapsöl 1 EL Olivenöl
1 TL Salz

Für den Salat:

1 Salatgurke 150 g Kirschtomaten 1 grüne Spitzpaprika
1 rote Zwiebel 1 Bund Frühlingszwiebeln 1 Zitrone
1 EL Sumak 2 EL Granatapfelsirup 20 g Pinienkerne
1 Bund Blattpetersilie 4 EL Olivenöl

Für den Tee:

Cay

Für das Käsefondue:

Zuerst die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, das Maismehl darin goldgelb anrösten. Langsam und nach und nach 300 ml Wasser zugießen. Es muss eine cremige und eher flüssige Konsistenz entstehen.

Käse reiben. Zuletzt den geriebenen Käse dazugeben, darin schmelzen lassen und sofort servieren.

Für das Pfannenbrot:

Eier, Joghurt, Mehl, Backpulver, Olivenöl und Salz zu einem eher flüssigen Teig verarbeiten. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Rapsöl auspinseln. Mit einem Löffel ca. 10 cm große Teigkleckse in die Pfanne geben und bei geringer bis mittlerer Wärmezufuhr von beiden Seiten goldgelb braten.

Für den Salat:

Zwiebel abziehen und hauchdünn in Ringe schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Frühlingszwiebeln putzen. Gurke, Tomaten, Paprika und Frühlingszwiebeln klein schneiden. Alles vermengen.

Zitrone auspressen. Zitronensaft, Sumak, Granatapfelsirup und Olivenöl verrühren und über den Salat geben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und ebenfalls zum Salat geben.

Für den Tee:

Tee mit heißem Wasser aufbrühen und servieren.

Tülay Sahin am 18. Juli 2022