

Zucchini-Taler mit Tsatsiki und Fladenbrot

Für zwei Personen

Für die Taler:

| | | |
|---------------------|-------------------------|------------------|
| 1 mittlere Zucchini | 250 g feiner Bauchspeck | 200 g Feta |
| 2 Zweige Thymian | 2 Zweige Rosmarin | 2 TL Chilipulver |
| 2 TL Paprikapulver | Öl | Salz, Pfeffer |

Für das Tsatsiki:

| | | |
|--------------|-----------------------------|------------------|
| 1 Salatgurke | 200 g griech. Joghurt (10%) | 3 Knoblauchzehen |
| Salz | Pfeffer | |

Für das Fladenbrot:

| | | |
|-----------------------------|---------------|---------------------------|
| 250 g griech. Joghurt (10%) | 300 g Mehl | 1 gestrich. TL Backpulver |
| 2 TL ganze Anissamen | 1 EL Olivenöl | Salz |

Für die Garnitur:

2 Kalamata-Oliven

Für die Taler:

Den Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Zucchini waschen, trocken tupfen, von Enden befreien und in ca. 1 - 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Das Innere der Zucchini mit einem passenden runden Ausstecher ausstechen oder mit einem Gemüsemesser ausschneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit Paprikapulver in den Feta mischen. Alles mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Speck so auflegen, dass er der Breite der Zucchini entspricht. Zucchini-Scheiben mit der Feta-Masse befüllen und mit dem Speck umschließen. Eine weitere Speckbahn normal zur ersten umwickeln. Zucchini-Scheiben in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten in Öl anbraten, bis der Speck knusprig wird.

Für das Tsatsiki:

Gurke waschen, trocken tupfen, von Enden befreien, halbieren, Kerne entfernen und mit einem Küchenhobel grob reiben. Gurke über einem Gefäß oder dem Waschbecken in ein Küchensieb geben und einsalzen, damit sie auswässern kann. Knoblauch abziehen und in den griechischen Joghurt pressen. Gurken in einem sauberen Stofftuch ausdrücken, mit dem Joghurt vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fladenbrot:

Mehl, Backpulver und Salz vermischen und mit dem Joghurt und den Anissamen in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu feucht sein, eine Prise Mehl dazugeben. Den Teig zu 4 kleinen Bällchen formen und mit einem Nudelholz ausrollen oder per Hand flache Fladen formen. Eine beschichtete Pfanne mit Öl auspinseln, die Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen, Fladen hineinlegen und knusprig braun backen. Danach wenden und ebenfalls braun anbraten. Damit die Fladen auch wirklich fertig gebacken sind, am besten noch für etwa 3-5 Minuten in den Backofen legen.

Für die Garnitur:

Tsatsiki mit den Oliven garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Raphael Skerlan am 22. Oktober 2019