

Persischer Zucchini-Pfannkuchen mit Bockshornklee

Für 4 Personen

2 Zucchini	Salz	20 g Bockshornkleeblätter, getrocknet
1 Zwiebel	1 Bund glatte Petersilie	ca. 5 EL Butterschmalz
4 Eier	400 g Mehl	1 Prise Chiliflocken
4 Strauchtomaten	8 Cocktailtomaten	1/2 Zitrone
2-3 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	1 Bund Schnittlauch
150 g Crème-fraiche		

Die Zucchini waschen, abtrocknen und auf einer groben Reibe reiben, anschließend salzen. Bockshornklee in Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Die Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, Bockshornklee ausdrücken zugeben, mit braten und etwas abkühlen lassen.

Eier mit Mehl in eine Schüssel geben und gut vermischen. Die geriebene Zucchini sehr gut ausdrücken und zur Eier-Mehl-Mischung geben. Zwiebel-Bockshornklee und Petersilie untermischen und mit Chiliflocken und Salz würzen. (Falls der Teig zu fest ist, noch etwas Milch zugeben.)

Den Backofen auf 70 Grad (Umluft 60 Grad, Gas Stufe 1) vorheizen.

Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz in kochendem Wasser überbrühen, herausnehmen, die Haut abziehen und vierteln. Von der Zitrone den Saft auspressen, Tomaten mit etwas Zitronensaft und 2-3 EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Zucker würzen.

Aus der Pfannkuchenmasse nach und nach in einer Pfanne mit Butterschmalz Pfannkuchen ausbacken.

Die Pfannkuchen auf einen Teller geben und im Backofen warm halten. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schnittlauch mit Creme fraiche vermischen und mit Salz abschmecken.

Die Pfannkuchen mit Tomatensalat und Schnittlauch-Creme anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 17. Juni 2015