

Zucchini mit Schafskäse und Ysop

Für 4 Personen

Für das Gemüse:

2 grüne Zucchini	2 gelbe Zucchini	1 Zwiebel
3 EL Olivenöl	1 Bund Ysop, mit Blüten	Salz
1 Prise Chiliflocken	400 g Schafskäse	1 EL Sesam
1 Knoblauchzehe	schwarzer Pfeffer	1 Prise Sumach

Für das Pfannenbrot:

20 g Hefe	1 TL Zucker	20 ml Milch
300 g Weizenmehl Type 405	1 TL Backpulver	Salz
25 g Naturjoghurt	ca. 150 ml Wasser	1 Ei
Butterschmalz		

Für das Pfannenbrot die Hefe zerbröseln und mit Zucker und lauwarmer Milch mischen. Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Joghurt, Wasser und Ei verrühren. Alle flüssigen und alle trockenen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten gehen lassen.

Zucchini waschen und insgesamt 16-20 dünne Scheiben zurechtschneiden. Die restlichen Zucchini fein hacken. Zwiebel schälen und würfeln. Zwiebelwürfel und gehackte Zucchini in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Ysop waschen, trocken schütteln, Blüten und die Blättchen abzupfen. Gebratene Zucchini mit der Hälfte der Ysopblättchen, Salz und Chiliflocken würzen. Den Schafskäse zerbröseln, Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Knoblauch schälen.

Die Zucchiniblättchen in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl und dem gequetschtem Knoblauch anbraten.

Den Teig sehr dünn ausrollen, Kreise von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen, gehackte Zucchini und Schafskäse darauf streuen, zusammenklappen und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz von beiden Seiten braten. Mit grobem Salz, schwarzem Pfeffer, Sumach, Sesam und Ysopblättchen und Blüten bestreuen.

Die Zucchiniblättchen ebenfalls darauf geben und servieren.

Dazu passt Tomatensalat.

Jacqueline Amirfallah am 02. September 2015