

# Persischer Zucchini-Pfannkuchen

## Für 4 Personen

3 mittelgroße Zucchini	Salz	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 EL Butterschmalz	1/2 TL Mehti
1 EL Bockshornkleeblätter	1/2 TL Kurkuma	100 g Mehl
1 Msp. Backpulver	4 Eier	6 Walnusskernhälften
1 EL Sultaninen	1 EL getr. Berberitzen-Früchte	200 g Schafskäse
Pfeffer	600 g Eier-Tomaten	1 Prise Zucker
Olivenöl		

Die Zucchini putzen, waschen und abtropfen lassen. Zucchini auf einer groben Reibe in ein Sieb reiben, salzen und 5 Minuten über einem Topf ziehen und abtropfen lassen.

Zuchiniraspel gründlich ausdrücken und in eine Schüssel geben.

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

1 EL Butterschmalz in einer großen hohen, möglichst beschichteten Pfanne erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten.

Mehti, Bockshornblätter und Kurkuma mörsern und zugeben. Unter Wenden kurz mit braten.

Gewürz-Mix zu den Zuchiniraspeln geben und alles gründlich miteinander vermengen.

Mehl und Backpulver mischen.

Eier in eine Rührschüssel geben, kräftig aufschlagen und das Mehl hinzufügen. Weiterschlagen, bis sich alles gut miteinander vermischt hat.

Walnüsse grob hacken. Sultaninen heiß waschen, abtropfen lassen.

Dann nacheinander Zucchini, Walnüsse, Sultaninen und Berberitzen unter den Teig geben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Den Schafskäse grob würfeln und unter die Masse heben.

Das restliche Butterschmalz in der Pfanne zerlassen. Die Zucchini-Masse 2–3 cm hoch in die Pfanne geben. Zugedeckt bei schwacher Hitze mindestens 10 Minuten stocken lassen. Dann wenden, dazu die gestockte Masse auf einen Teller gleiten lassen und umgedreht wieder in die Pfanne geben. Weitere ca. 7 Minuten fertig braten.

Inzwischen Tomaten waschen, trocken reiben und putzen. Tomaten in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Tomaten mit Salz, Zucker und Olivenöl vorsichtig mischen und abschmecken.

Zucchini-Kuchen in Portionsstücke teilen und mit dem Tomatensalat anrichten. Tipp: Im Iran ist diese Art würziger Kuchen ein beliebtes Picknickgericht. Dazu sollte er allerdings auskühlen.

Jacqueline Amirfallah am 16. August 2017