

Kratzete mit Zucchini-Salat

Für 2 Personen

Für den Zucchini-Salat:

2 kleine Zucchini	1 Zweig Zitronenmelisse	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 Zweig Rosmarin	1 rote Paprikaschote	1 EL Zitronensaft
1 TL scharfer Senf	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
3 EL Olivenöl		

Für die Kratzete:

200 g gekochten Hinterschinken	3 EL Butter	3 Eier
150 g Mehl	$\frac{1}{4}$ l Milch	Salz
2 EL gehackte Kräuter		

Zucchini putzen, abbrausen und trocken reiben. Zucchini der Länge nach halbieren und in dünne Scheibchen schneiden. Zitronenmelisse und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Paprika halbieren, putzen, waschen und abtropfen lassen. Paprika in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne erhitzen. Paprikawürfel und Rosmarin darin scharf anbraten. In eine Schüssel geben.

Aus Zitronensaft, Salz, Senf, Pfeffer und Zucker und Öl ein Dressing rühren. Zucchini-Paprika-Mischung damit marinieren.

Für die Kratzete Schinken in Würfel schneiden. 1 EL Butter erhitzen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen.

Mehl, Milch, Eigelbe, 1 Prise Salz und Kräuter mit dem Handmixer verquirlen. Dann die heiße Butter untermixen. Eischnee unterheben und die Schinkenwürfel unterziehen.

Eine Pfanne erhitzen. Etwas Butter darin erhitzen. Ca. 1 cm hoch Teig in die Pfanne geben. Wie einen Pfannkuchen (evtl. in den Ofen geben) zunächst zugedeckt bei schwacher Hitze backen, bis die Oberfläche gerade gestockt ist. Anschließend z. B. mit 2 Pfannenwendern in Stücke teilen. In der Pfanne bei stärkerer Hitze durchschwenken, bis alles knusprig gebräunt ist. Übrigen Teig ebenso backen.

Zucchini-Salat nochmals abschmecken. Kratzete und Salat auf zwei Teller verteilen und servieren.

Vincent Klink am 11. August 2016